ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE

Edelstahl-Mikrowelle 4 in 1

Micro-ondes inox 4 en 1 | Forno a microonde 4 in 1, acciaio inox

Deutsch..... Seite 07
Français..... Page 53
Italiano.....Pagina 101

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*.
Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

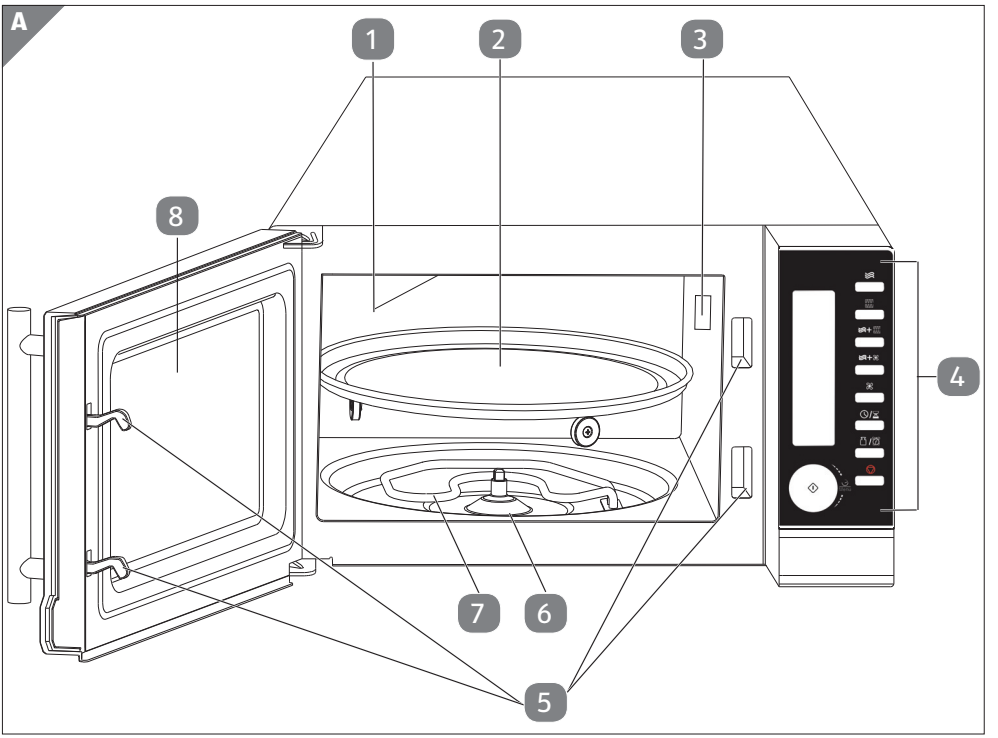
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

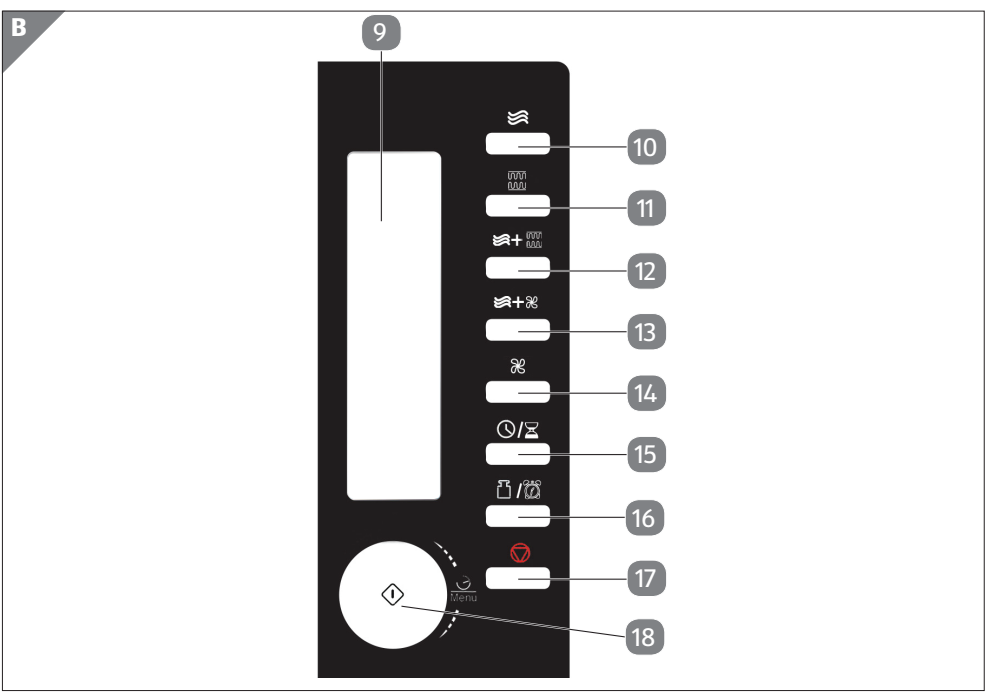
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

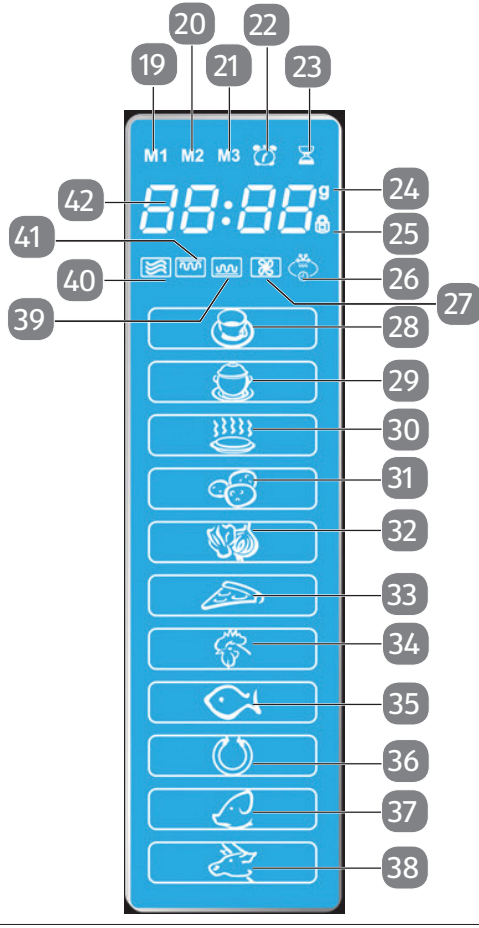
Übersicht 4
Lieferumfang/Geräteteile 6
Allgemeines 9
Lieferumfang 10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 11
Sicherheitshinweise 12
Über Mikrowellen 19
Kochen und Garen mit der Mikrowelle 20
Vor dem ersten Gebrauch 24
Bedienung 26
Rezepte 44
Reinigung und Pflege 48
Außerbetriebnahme 49
Fehlerbehebung 49
Entsorgung 50
Technische Daten 51
Konformitätsinformation 52
Impressum 52
Garantiekarte 151
Garantiebedingungen 152

Dok./Rev.-Nr. 16500 MSN 5004 9577 DE Aldi CH Cover RC1


A
1
2
3
4
5
6
7
8


B
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
Menu

C


19
20
21
22
23
M1
M2
M3
00:00
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42

Lieferumfang/Geräteteile

1. Oberer Grill
2. Drehteller
3. Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
4. Bedienfeld
5. Türverriegelung
6. Antriebsachse
7. Unterer Grill
8. Sichtfenster
9. Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
10. Mikrowellenbetrieb einstellen
11. Doppelgrill einstellen
12. Kombibetrieb Mikrowelle/Doppelgrill einstellen
13. Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft einstellen
14. Heißluftbetrieb einstellen
15. Uhrzeit / Uhrzeitformat / Garzeitbeginn einstellen
16. Gewicht eingeben / Timer einstellen
17. Eingabe abbrechen; einmal drücken: Programm kurz unterbrechen, zweimal drücken: Programm vorzeitig beenden; länger drücken: Kindersicherung aktivieren
18. Drehen im Uhrzeigersinn: Garzeit eingeben; Drehen gegen den Uhrzeigersinn: Automatikprogramme aufrufen; Drücken: Eingabe bestätigen, Autoprogramme starten
19. Sequenzgaren 1
20. Sequenzgaren 2
21. Sequenzgaren 3
22. Timer aktiviert
23. Garzeitbeginn eingestellt
24. Gewichtsanzeige in Gramm
25. Kindersicherung
26. Automatikprogramm A-12: Auftaubetrieb
27. Heißluftbetrieb
28. Automatikprogramm A-1: Getränke
29. Automatikprogramm A-2: Suppen
30. Automatikprogramm A-3: Erwärmen
31. Automatikprogramm A-4: Kartoffeln
32. Automatikprogramm A-5: Gemüse
33. Automatikprogramm A-6: Pizza
34. Automatikprogramm A-7: Hähnchen
35. Automatikprogramm A-8: Fisch
36. Automatikprogramm A-9: Wurst
37. Automatikprogramm A-10: Schweinefleisch
38. Automatikprogramm A-11: Rindfleisch
39. Unterer Grill in Betrieb
40. Mikrowellenbetrieb
41. Oberer Grill in Betrieb
42. Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts

Inhaltsverzeichnis

Übersicht **4**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **9**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 9
Zeichenerklärung 9
Lieferumfang **10**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **11**
Sicherheitshinweise **12**
Gerät auspacken 12
Allgemeine Sicherheitshinweise 13
Heiße Oberflächen 14
Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen 16
Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten 17
Gerät reinigen und pflegen 18
Über Mikrowellen **19**
Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel 19
Das Mikrowellengerät 19
Kochen und Garen mit der Mikrowelle **20**
Allgemeine Hinweise 20
Mikrowellentaugliche Materialien 20
Bedingt geeignete Materialien 21
Vor dem ersten Gebrauch **24**
Gerät aufstellen 24
Gerät leer aufheizen 25
Zubehör einsetzen 25
Bedienung **26**
Die Uhrzeit einstellen 26
Kindersicherung 26
Timer einstellen 26
Garzeitbeginn einstellen 27
Ende des Garvorgangs 27
Programm unterbrechen 28
Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie 28

Schnellstart 29
Grillbetrieb 29
Kombibetrieb Mikrowelle und Grill 30
Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft 31
Heißluft 32
Auftauen 34
Nutzen mehrerer Programme 34
Automatisches Kochen und Garen 35
Rezepte 44
Muffins 44
Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen 45
Fettfreier Biskuitkuchen 45
Biskuitkuchen 46
Kuchen 46
Reinigung und Pflege 48
Außerbetriebnahme 49
Fehlerbehebung 49
Entsorgung 50
Technische Daten 51
Konformitätsinformation 52
Impressum 52
Garantiekarte 151
Garantiebedingungen 152

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Edelstahl-Mikrowelle MD 16500. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Edelstahl-Mikrowelle MD 16500 im Folgenden nur Mikrowelle genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Mikrowelle einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Mikrowelle führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Mikrowelle an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Mikrowelle oder auf der Verpackung verwendet.

⚠ GEFAHR!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

⚠ WARNUNG!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠ VORSICHT!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Hinweise in der Gebrauchsanleitung beachten

Recycling-Symbol

WEEE-Symbol (gemäß Richtlinie zum Umgang mit Elektroschrott)

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Edelstahl-Mikrowelle 4-IN-1 MD 16500
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden!

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
  - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
  - Direkte Sonneneinstrahlung
  - Offenes Feuer

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gerät auspacken

⚠ WARNUNG!

Erstickungsgefahr.

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 230V ~ 50Hz Wechselspannung anschließen, die mit mindestens 10 A abgesichert ist. Keine Verlängerungskabel verwenden.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- Die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
- Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte die Mikrowelle dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

Heiße Oberflächen

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

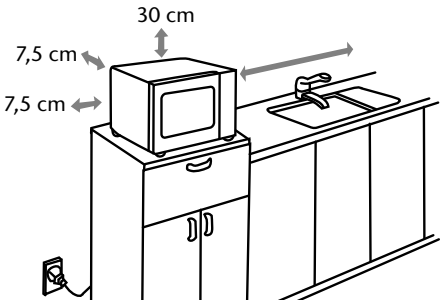
- Nicht das Gehäuse berühren.
- Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

⚠ GEFAHR!

Explosionsgefahr.

– Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen.

⚠ WARNUNG!



Brandgefahr durch sehr heiße Geräteoberflächen.

– Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm, an der Rückseite und an beiden Seiten 7,5 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
– Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
– Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

– Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.
– Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill-, Umluft oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.

- Keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
- Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- Bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.

Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

- Keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können im Gerät bersten oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Bei verschließbaren Behältern, wie z.B. Babyflaschen, grundsätzlich den Deckel entfernen.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z.B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Gerät niemals ohne Drehteller und in der Betriebsart Mikrowelle nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.
- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Achten Sie beim Geschirrkauf auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.

Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herausspritzen.

- Keine hohen, schmalen Gefäße verwenden.
- Beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß stellen, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Nach dem Erhitzen kurz warten, das Gefäß vorsichtig antippen und Flüssigkeit umrühren, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gerät reinigen und pflegen

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Berührung mit sauren Lebensmitteln vermeiden. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „Reinigung und Pflege“ auf Seite 48.

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet.

Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser–, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Garvorgang stets überwachen.
- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.
- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.

Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier.

HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden.

– Keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff sowie Abdeckfolien im Grill-/Grill-Kombibetrieb verwenden. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie kann jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwendet werden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.

HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden.

– Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
– Mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb verwenden.
– Kein Kristall- oder Bleikristallglas im Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
– Keine hitzeunbeständigen Materialien verwenden. Sie können sich verformen oder sogar brennen.

HINWEIS!

– Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle.
– Drücken Sie 2x auf die Taste ⏀. Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, die Mikrowelle sofort über die Taste ▽ ausschalten und Netzstecker ziehen.

Übersicht der geeigneten Materialien

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Heißluft	Kombi-betrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständi-ges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowel-lentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.

Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.

HINWEIS!

Geräteschaden.

– Die angeschraubte Abdeckung 3 im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

– Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
– Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
– Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
– Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
– Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
– Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230V ~ 50Hz Schutzkontaktsteckdose an.

Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör wie im Folgenden beschrieben in der Betriebsart Heißluft ein:

1. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie mehrmals die Taste bis im Display 200°C angezeigt wird.
4. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste erneut, um den Heizvorgang zu starten.

HINWEIS!

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

1. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie die Mikrowelle sorgfältig ab.

Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb genommen werden.

– Setzen Sie den Drehteller 2 mittig auf die Antriebsachse 6.

Bedienung

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „**1:00**“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden. Sie können eine 12-oder eine 24-Stunden-Anzeige einstellen.

1. Drücken Sie einmal die Taste , um die 12-Stunden-Anzeige einzustellen. Für die 24-Stunden-Anzeige drücken Sie die Taste zweimal.
2. Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Kindersicherung

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und das Schlosssymbol erlischt. Alle Funktionen sind wieder verfügbar.

Timer einstellen

1. Drücken Sie die Taste .
2. Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Timerzeit einzustellen.

Die längste Timerzeit beträgt 95 Minuten.

3. Drücken Sie die Taste .

Der Timer startet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

HINWEIS!

Um den Timer kurz zu unterbrechen, drücken Sie die Taste einmal, um ihn zu beenden, drücken Sie die Taste zweimal.

Garzeitbeginn einstellen

1. Legen Sie das Gargut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die gewünschte Betriebsarttaste (z. B. Mikrowellenbetrieb oder Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft).
3. Drehen Sie den Regler ,um die gewünschte Garzeit erinzustellen.
4. Drücken Sie die Taste , um die Startuhrzeit einzustellen.
5. Drehen Sie den Regler , um die Stunde einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut.
6. Drehen Sie den Regler , um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Im Display wird das Symbol angezeigt. Das Programm startet bei Erreichen des eingestellten Garzeitbeginns.

HINWEIS!

Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann der Garzeitbeginn nicht voreingestellt werden.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird abwechslend **END** und **HOT** angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Nachdem die Tür geöffnet wurde, wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Die Beleuchtung des Innenraums schaltet sich beim Öffnen der Tür ein.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Der Drehteller, Speisen bzw. die Behältnisse werden nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

Nach beendetem Garvorgang ist das Kühlgebläse für ca. 3 Minuten eingeschaltet und endet danach automatisch.

Programm unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es häufig notwendig, das Programm zu unterbrechen.

1. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie , um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.
2. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.
3. Drücken Sie die Taste zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

Um nur mit Mikrowellenenergie zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste drücken	Anzeige im Display	Leistung
1 x	**P900**	Hoch
2 x	**P800**	Mittelhoch
3 x	**P700**	

Taste drücken	Anzeige im Display	Leistung
4 x	**P600**	Mittel
5 x	**P500**	
6 x	**P400**	Niedrig
7 x	**P300**	
8 x	**P200**	Gering
9 x	**P100**	

2. Drehen Sie den Regler ⏀ ,um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste ⏀.

Schnellstart

Wenn Sie die Taste ⏀ drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

1. Drücken Sie die Taste ⏀ mehrfach,um die gewünschte Garzeit einzustellen:

   Pro Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Ab einer Garzeit von fünf Minuten wird die Garzeit pro Tastendruck um eine Minuten verlängert.
2. Drücken Sie die Taste ⏀. Der Garvorgang startet.

Grillbetrieb

Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist auch geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

- Mindestabstände des Geräts zur Wand einhalten.
- Auf keinen Fall die Lüftungsschlitze verdecken.
- Keine Gegenstände auf dem Gerät ablegen.

1. Drücken Sie die Taste ein-, zwei- oder dreimal, um die Grillbetriebsart auszuwählen:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1 x	Oberer Grill	+ M1
2 x	Unterer Grill	+ M1
3 x	Oberer und unterer Grill	+ + M1

2. Drücken Sie die Taste ⏀, um die Wahl zu bestätigen.
3. Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
4. Drücken Sie die Taste ⏀, um den Grillvorgang zu starten.

HINWEIS!

- Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit sollte die Speise umgedreht werden, um das Garen zu optimieren (siehe „Programm unterbrechen“ auf Seite 28).

1. Öffnen Sie die Tür.
1. Drehen Sie die Speise auf die andere Seite.
2. Danach drücken Sie erneut die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Kombibetrieb Mikrowelle und Grill

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Grillbetrieb zusammen auszuführen.

Bei allen Programmen beträgt die maximale Garzeit jeweils 95 Minuten.

1. Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und oberer Grill	C-1 +
2X	Mikrowelle und unterer Grill	C-2 +
3X	Mikrowelle und oberer und unterer Grill	C-3 +

2. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Heißluftbetrieb zusammen auszuführen.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

1. Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und Heißluft bei 110 °C	110C + + + M1
2X	Mikrowelle und Heißluft bei 140 °C	140C + + + M1
3X	Mikrowelle und Heißluft bei 170 °C	170C + + + M1
4X	Mikrowelle und Heißluft bei 200 °C	200C + + + M1

2. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

HINWEIS!

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste .

Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um die Temperatur gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste drücken	Anzeige im Display	Temperatur
1 x	**110C**	110 °C
2 x	**120C**	120 °C
3 x	**130C**	130 °C
4 x	**140C**	140 °C
5 x	**150C**	150 °C
6 x	**160C**	160 °C
7 x	**170C**	170 °C
8 x	**180C**	180 °C
9 x	**190C**	190 °C
10 x	**200C**	200 °C

2. Drehen Sie den Regler ⏲, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏲. Das Programm startet.

Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste ⏲. Das Programm startet.
   Im Display wird eine Timer-Zeit von 30 Minuten angezeigt und das Symbol blinkt, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
3. Ein Signal ertönt, wenn die gewünschte Betriebstemperatur erreicht wurde.
4. Geben Sie das Gargut in den Innenraum und schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie den Regler ⏲, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste ⏲. Das Programm startet.

HINWEIS!

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste .

Auftauen

1. Legen Sie das Gefriergut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Regler ⏀ gegen den Uhrzeigersinn, bis das Programm A-12 für die Auftaufunktion im Display angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste , um die Timerfunktion aufzurufen.
4. Drehen Sie den Regler ⏀, um die Auftauzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

HINWEIS!

Nach etwa der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.

Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

– Stellen Sie die Kochprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Kochprogramms die Taste ⏀.

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, anschließend Mikrowellengaren und abschließend ein Grillprogramm starten.

1. Stellen Sie das Auftauprogramm wie in „Auftauen“ auf Seite 34 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ⏀ zu drücken. M1 wird angezeigt.
2. Stellen Sie das Mikrowellenprogramm ein wie in „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ⏀ zu drücken. M2 wird angezeigt.

3. Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie in „Grillbetrieb“ auf Seite 29 beschrieben ein. M3 wird angezeigt.
4. Drücken Sie jetzt die Taste ⏀, um die Programme zu starten.

HINWEIS!

Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann keine Programmabfolge voreingestellt werden.

Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/ Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten			
		Mikro-welle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heiß-luft
A-1	Getränke	■			
A-2	Suppen	■			
A-3	Aufwärmen	■			
A-4	Kartoffeln	■			
A-5	Gemüse	■			
A-6	Pizza	■		■	■
A-7	Hähnchen	■		■	■
A-8	Fisch	■	■	■	
A-9	Wurst	■	■	■	
A-10	Schweine-fleisch	■		■	■
A-11	Rindfleisch	■		■	■

Autoprogramm einstellen

1. Drehen Sie den Regler schrittweise entgegen dem Uhrzeigersinn.

Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm.

2. Wählen Sie ein Autoprogramm 1 bis 11 aus.

Das entsprechende Symbol blinkt.

3. Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drücken Sie dafür die Taste , bis die gewünschte Portionsgröße angezeigt wird.

Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle (g)								
A-1 Getränke (ml)	200	250	300	350	400				
A-2 Suppen (g)	300	500							
A-3 Aufwärmen (g)	300	350	400	450	500	550	600	650	700
A-4 Kartoffeln (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-5 Gemüse (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-6 Pizza (g)	150	200	250	300	350	400	450		
A-7 Hähnchen (g)	600	700	800	1000	1100	1200	1300	1400	

Programm	Gewichtsintervalle (g)								
A-8 Fisch (g)	200	400	600	800	1000				
A-9 Wurst (g)	200	300	400	500					
A-10 Schweine-fleisch (g)	200	400	600	800	1000	1200			
A-11 Rindfleisch (g)	200	400	600	800	1000	1200			

4. Drücken Sie die Taste ⏀, um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten mit dem Mikrowellen- oder Grillprogramm nach. Beim Nachgaren mit der Grillfunktion erhöht sich auch der Bräunungsgrad der Speisen.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

- Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Der Drehteller, Speisen bzw. die Behältnisse werden nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmt.
- In den Betriebsarten Heißluft und Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

Programm A-1: Getränke

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie das Getränk, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200, 250, 300, 350, 400 ml entsprechend der Menge des Getränkes.
3. Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-2: Suppen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie die Suppe, die Sie erhitzen möchten, mittig auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
2. Wählen Sie die Einstellungen 300g oder 500g entsprechend der Suppenmenge.
3. Starten Sie das Programm für Suppen.

Falls die Suppe nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-3: Aufwärmen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen von 300g bis 700g entsprechend der Menge des Gerichtes.
3. Starten Sie das Programm zum Aufwärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-4: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

1. Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 800g entsprechend der Kartoffelmenge.
4. Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-5: Gemüse

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die Einstellungen zwischen 200g und 800g entsprechend der Menge des Gemüses.
4. Starten Sie das Programm für Gemüse.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-6: Pizza

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
2. Drücken Sie die Taste ⏀ und drehen Sie den Regler ⏀, um ein geeignetes Pizza-Programm auszuwählen:
   - P-01 für Tiefkühlpizza (-18 °C)
   - P-02 für Pizza aus dem Kühlschrank (+5 °C)
   - P-03 für frische Pizza (+20 °C)
3. Wählen Sie die Einstellungen 150g bis 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
4. Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-7: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 600g bis 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
3. Starten Sie das Programm für Hähnchen.
4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-8: Fisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1000g entsprechend des Gewichts des Fischs.
3. Starten Sie das Programm für Fisch.

4. Der Fisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie den Fisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-9: Wurst

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie die Wurst auf einen hitzebeständigen Teller. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 500g entsprechend des Gewichts der Wurst.
3. Starten Sie das Programm für Wurst.
4. Die Wurst muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie die Wurst und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Falls die Wurst nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-10: Schweinefleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
3. Starten Sie das Programm für Schweinefleisch.
4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen

Falls das Schweinefleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-11: Rindfleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
3. Starten Sie das Programm für Rindfleisch.

4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

HINWEIS!

- Wenn Sie das Rindfleisch durchgegart bevorzugen, wählen Sie eine Gewichtsstufe höher als die für das tatsächliche Gewicht vorhergesehene Gewichtsstufe.
- Falls das Rindfleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Rezepte

Muffins

Zutaten

	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	**20 bis 30**	**30 bis 40**	**40 bis 50**
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (55 g bis 60 g mit Schale)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Zubereitung

1. Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
2. Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor., siehe „Vorheizen“ auf Seite 33.

Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

3. Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
4. Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „Heißluft“ auf Seite 32.

Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

1. Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
2. Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „Heißluft“ auf Seite 32.

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

Zubereitung

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.

Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.

Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten

Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 – 3 Eier (125 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (185 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm Mikrowelle + oberer Grill. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller aus Metall muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie

eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

– Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist, wird im Display abwechselnd **END** und **HOT** angezeigt und es ertönt ein Signalton.

– Öffnen Sie Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.

Die Uhrzeit wird angezeigt und nach dem Abschalten des Kühlgebläses befindet sich das Gerät nur noch in der Bereitschaftsfunktion.

– Wenn Sie das Gerät ganz abschalten möchten oder es über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Mikrowelle einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Technische Daten

Nennspannung	230V ~ 50Hz

Nennleistungen

Mikrowelle:	1400 W
Grill:	1650W
Heißluft:	2050 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen in cm

Gerät:	29 x 49 x 51 (H x B x T)
Innenraum:	22 x 34,4 x 34,0 (H x B x T)
Garraumvolumen:	25 Liter
Nettogewicht:	16 kg

www.tuv.com
ID 1000000000

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätsinformation

CE Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16500 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medion.com/ch/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Codes QR **55**
Contenu de l'emballage/pièces de l'appareil **56**
Généralités **58**
Lire le mode d'emploi et le conserver 58
Explication des symboles 58
Contenu de l'emballage **59**
Utilisation conforme **60**
Consignes de sécurité **61**
Déballage de l'appareil 61
Consignes de sécurité générales 62
Surfaces brûlantes 63
Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes 65
Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides 66
Nettoyage et entretien de l'appareil 67
À propos des micro-ondes **68**
L'action des micro-ondes sur les aliments 68
Le micro-ondes 68
Cuisson au micro-ondes **69**
Remarques générales 69
Matières adaptées au micro-ondes 69
Matières adaptées sous conditions 70
Avant la première utilisation **73**
Installation de l'appareil 73
Chauffage de l'appareil à vide 74
Mise en place des accessoires 74
Commande de l'appareil **75**
Réglage de l'heure 75
Sécurité enfants 75
Réglage de la minuterie 75
Réglage d'une heure de démarrage de la cuisson 76
Fin du cycle de cuisson 76

Interruption d'un programme 77
Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes 77
Démarrage rapide 78
Mode Gril 78
Mode Combiné micro-ondes et gril 80
Mode Combiné micro-ondes et air chaud 80
Air chaud 81
Décongélation 83
Utilisation de plusieurs programmes 83
Cuisson automatique 84
Recettes 94
Muffins 94
Réchauffer des petits pains congelés 95
Gâteau de Savoie sans matière grasse 95
Gâteau de Savoie 96
Cake (gâteau) 96
Nettoyage et entretien 97
Mise hors service 98
Dépannage rapide 98
Élimination 99
Caractéristiques techniques 100
Informations relatives à la conformité 101
Mentions légales 101
Bon de garantie 151
Conditions de garantie 153

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Contenu de l'emballage/pièces de l'appareil

1. Gril supérieur
2. Plateau tournant
3. Cache du magnétron : NE PAS ENLEVER !
4. Panneau de commande
5. Verrouillage de la porte
6. Axe moteur
7. Gril inférieur
8. Vitre
9. Écran : affichage de temps de cuisson, puissance, mode et heure
10. Régler le mode Micro-ondes
11. Régler le double gril
12. Régler le mode Combiné micro-ondes/double gril
13. Régler le mode Combiné micro-ondes/air chaud
14. Régler le mode Air chaud
15. Régler heure / format de l'heure / heure de démarrage de la cuisson
16. Saisir le poids / régler la minuterie
17. Annuler la saisie ; appuyer une fois : interrompre brièvement le programme, appuyer deux fois : terminer prématurément le programme ; pression longue : activer la sécurité enfants
18. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre : saisir le temps de cuisson ; tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : afficher les programmes automatiques ; appuyer : confirmer la saisie, démarrer les programmes automatiques
19. Séquence de cuisson 1

20 Séquence de cuisson 2

21 Séquence de cuisson 3

22 Minuterie activée

23 Heure de démarrage de la cuisson réglée

24 Affichage du poids en grammes

25 Sécurité enfants

26 Programme automatique A-12 : mode Décongélation

27 Mode Air chaud

28 Programme automatique A-1 : boissons

29 Programme automatique A-2 : soupes

30 Programme automatique A-3 : réchauffer

31 Programme automatique A-4 : pommes de terre

32 Programme automatique A-5 : légumes

33 Programme automatique A-6 : pizza

34 Programme automatique A-7 : poulet

35 Programme automatique A-8 : poisson

36 Programme automatique A-9 : saucisses

37 Programme automatique A-10 : porc

38 Programme automatique A-11 : bœuf

39 Gril inférieur en fonctionnement

40 Mode Micro-ondes

41 Gril supérieur en fonctionnement

42 Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Le présent mode d'emploi fait partie de ce micro-ondes inox MD 16500. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Pour une meilleure compréhension, le micro-ondes inox MD 16500 est simplement appelé micro-ondes dans la suite du mode d'emploi.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser ce micro-ondes. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le micro-ondes.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez aussi respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez ce mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous donnez ou vendez ce micro-ondes à des tiers, joignez-y obligatoirement ce mode d'emploi.

Explication des symboles

Les symboles et avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le micro-ondes ou sur l'emballage.

⚠ DANGER !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré élevé qui, si on ne l'évite pas, a comme conséquence la mort ou une grave blessure.

⚠ AVERTISSEMENT !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

⚠ ATTENTION !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

REMARQUE !

Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.

Respecter les consignes du mode d'emploi

Symbole de recyclage

Symbole DEEE (conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques)

CE

Déclaration de conformité (voir chapitre « Informations relatives à la conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives communautaires.

Contenu de l'emballage

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Micro-ondes inox 4 EN 1 MD 16500
- Plateau tournant
- Grille
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

Utilisation conforme

L'appareil doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Il ne doit pas être utilisé en plein air !

Cet appareil est conçu pour un usage domestique, mais cependant pas pour des utilisations similaires, p. ex.

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font p. ex. partie les installations de citernes, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (p. ex. poussière de farine ou de bois).
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides
  - Températures extrêmement hautes ou basses
  - Rayonnement direct du soleil
  - Feu nu

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte.

- Conserver l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Déballage de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de suffocation.

- Conserver les films d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

- Si le micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas utiliser l'appareil.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au service après-vente Medion.

Consignes de sécurité générales

- Brancher ce micro-ondes uniquement sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 230 V ~ 50 Hz dotée d'une protection de 10 ampères minimum. Ne pas utiliser de rallonge.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.

- En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.
- En cas de dommage du boîtier, des caches, de la porte, des joints de porte ou du verrouillage de la porte, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- Ne modifier en aucun cas soi-même l'appareil et ne pas essayer d'ouvrir et/ou de réparer soi-même une pièce de l'appareil.
- Ne pas retirer les caches dans la cavité du four ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au service après-vente Medion.

REMARQUE !

Risque de dommages de l'appareil en cas d'installation incorrecte.

- Ce micro-ondes s'utilise posé sur un support. Il ne doit en aucun cas être encastré.
- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.
- Installer le micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés.
- Installer le micro-ondes uniquement dans un endroit sec protégé.
- Ne pas exposer le micro-ondes à des gouttes et projections d'eau. Si le micro-ondes devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ne pas installer le micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

Surfaces brûlantes

⚠ DANGER !

Risque de blessure par brûlure dû à des surfaces brûlantes.

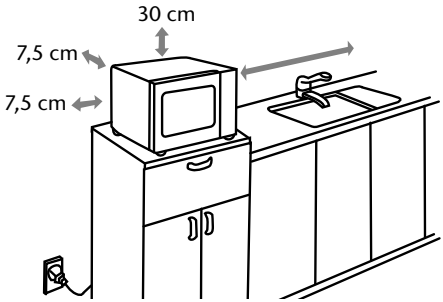
- Ne pas toucher le boîtier.
- Si l'appareil fonctionne en mode Gril/Combiné, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du four.

⚠ DANGER !

Risque d'explosion.

– Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !



Risque d'incendie dû aux surfaces brûlantes de l'appareil.

– Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance de 30 cm au-dessus de l'appareil, de 7,5 cm à l'arrière et de 7,5 cm de chaque côté. Ne pas recouvrir ni obstruer les ouvertures d'aération de l'appareil.
– Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
– Ce micro-ondes n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie dû aux températures très élevées.

– Toujours surveiller le micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier.
– Utiliser l'appareil uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Ne pas utiliser de papier sulfurisé en mode Gril, Air chaud et Combiné gril.

- Ne pas chauffer ni essayer de faire sécher d'objets inflammables (pas d'aliments ni de vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires) dans l'appareil.
- Ne pas préparer dans l'appareil d'aliments contenant de l'alcool. Ne pas faire frire d'aliments et ne pas chauffer d'huile dans l'appareil !
- Charger uniformément le plateau tournant de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec la paroi intérieure métallique de l'appareil pendant le fonctionnement afin d'éviter toute formation d'étincelles.
- En cas de dégagement de fumée, laisser impérativement la porte fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes. Arrêter immédiatement l'appareil avec la touche d'arrêt/d'interruption et débrancher la fiche de la prise de courant.

Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes

⚠ DANGER !

Risque de blessure par l'éclatement de récipients.

- Ne pas faire chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients hermétiquement fermés ! Ceux-ci pourraient éclater dans l'appareil ou causer des blessures lorsqu'ils sont ouverts. Enlever systématiquement le bouchon des bouteilles (p. ex. avec les biberons) et le couvercle des récipients.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par brûlure.

- Les aliments préparés au micro-ondes ne chauffent éventuellement pas uniformément. Vérifier la température des aliments chauffés avant de les consommer. Être particulièrement

prudent avec les aliments pour bébés et les biberons : toujours remuer ou secouer l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Ne pas chauffer au micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson et aussi une fois sortis du micro-ondes. Chauffer des œufs au micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée au micro-ondes.
- Inciser la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines et similaires avant de les cuire afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

REMARQUE !

Risque de dommages de l'appareil.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant et ne jamais le faire fonctionner à vide en mode Micro-ondes.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis ou ceux qui sont décrits dans ce mode d'emploi comme étant appropriés.
- En mode Micro-ondes, ne jamais utiliser de vaisselle ornée de motifs métalliques, de récipients métalliques ou la grille : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
- Utiliser de la vaisselle adaptée au micro-ondes. À l'achat, vérifier qu'elle comporte bien la mention « allant au micro-ondes » ou « pour micro-ondes ».

Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides

⚠ DANGER !

Risque de blessure par brûlure.

- Tout liquide placé dans le micro-ondes peut chauffer au-delà de son point d'ébullition, c.-à-d. déjà atteindre sa température d'ébullition sans qu'apparaissent les bulles de vapeur

typiques à la cuisson. En cas de secousses, p. ex. lorsqu'on enlève le récipient du micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement et provoquer des éclaboussures brûlantes.

- Ne pas utiliser de récipients hauts et étroits.
- Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placer un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient afin d'éviter que le liquide ne boue. Une fois le liquide chaud, attendre un moment, tapoter avec précaution sur le récipient et mélanger si possible le liquide avant de le sortir du micro-ondes.

Nettoyage et entretien de l'appareil

REMARQUE !

Risque de dommages de l'appareil.

- Surfaces sensibles du plateau tournant. Éviter tout contact avec des aliments acides. Le plateau tournant pourrait sinon être endommagé.
- Un micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer des situations dangereuses.
- Nettoyer régulièrement l'appareil et enlever les restes d'aliments.
- Respecter les consignes de nettoyage des joints de la porte, de la cavité du four ainsi que des pièces avoisinantes, voir « Nettoyage et entretien » à la page 97.

À propos des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques hautes fréquences qui ont pour effet le réchauffement des aliments placés dans la cavité du four. Les micro-ondes chauffent tous les objets non métalliques. N'utilisez donc pas d'objet métallique en mode Micro-ondes. Plus les aliments contiennent d'eau, plus le réchauffement est efficace.

Pour obtenir une répartition optimale de la chaleur, laissez le plat chauffé dans le micro-ondes durant une à deux minutes afin qu'il continue à cuire.

L'action des micro-ondes sur les aliments

- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur d'environ 3 cm.
- Elles chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre (plus l'aliment contient d'eau, plus le réchauffement est important).
- Cette chaleur se répartit ensuite – lentement – dans l'ensemble de l'aliment et entraîne la décongélation, le réchauffement et la cuisson de l'aliment.
- La cavité du four et l'air présent dans le micro-ondes ne chauffent pas (le récipient est chauffé principalement par l'aliment chaud qu'il contient).
- Que ce soit pour cuire ou décongeler, chaque aliment nécessite une certaine quantité d'énergie – selon la formule suivante : puissance élevée – courte durée et/ou faible puissance – longue durée.

Le micro-ondes

- Un générateur de micro-ondes, appelé magnétron, produit les micro-ondes et les dirige dans la cavité du four.
- Les parois de la cavité du four et la vitre reflètent les micro-ondes, de telle sorte qu'il leur est impossible de s'échapper de la cavité.
- Vous pouvez choisir entre plusieurs niveaux de puissance et définir précisément le temps et la puissance de cuisson du micro-ondes.
- Une fois le temps écoulé ou lorsque vous ouvrez la porte du micro-ondes, le magnétron s'arrête immédiatement.

Cuisson au micro-ondes

Remarques générales

- Pour disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus gros au niveau des bords extérieurs du récipient de cuisson.
- Respectez le temps de cuisson exact.
- Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et prolongez-le au besoin.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie dû aux températures très élevées.

Les aliments beaucoup trop cuits peuvent dégager de la fumée ou s'enflammer.

- Toujours surveiller la cuisson.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson avec un couvercle adapté au micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire plus uniformément les aliments.
- Pendant leur préparation au micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois afin d'accélérer la cuisson. Les plus grosses pièces telles que rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au minimum une fois.
- Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, p. ex. avec les boulettes de viande : à mi-cuisson, les aliments placés en haut doivent être déplacés vers le bas et ceux placés au milieu, vers les bords.
- Une fois les aliments chauds, les mélanger si possible afin d'assurer une répartition uniforme de la température, ou bien laissez la cuisson se poursuivre encore un peu.

Matières adaptées au micro-ondes

Des récipients et accessoires spécialement adaptés au micro-ondes sont disponibles dans le commerce. Veillez à ce qu'ils comportent la mention « allant au micro-ondes » ou « pour micro-ondes ». Mais vous pouvez aussi utiliser votre propre vaisselle – à condition que la matière qui la constitue soit adaptée.

Matières adaptées

- Porcelaine, vitrocéramique et verre résistant à la chaleur
- Plastique résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes (attention : le plastique peut malgré tout être coloré par les aliments ou déformé par la chaleur)
- Papier sulfurisé

REMARQUE !

Risque de dommages matériels.

– En mode Gril/Combiné gril, ne pas utiliser de récipients en porcelaine, céramique ou plastique ni de films de protection. La forte chaleur pourrait casser, déformer ou brûler ces matières.

Matières adaptées sous conditions

- Faïence et céramique. Utilisez des récipients en terre cuite uniquement pour décongeler des aliments ou pour des cuissons de courte durée, l'air et l'eau qui y sont contenus risquant sinon de provoquer des fissures.
- La vaisselle ornée de motifs en or ou en argent peut être utilisée uniquement si le fabricant précise « allant au micro-ondes ».
- N'utilisez pas de grandes quantités de papier alu. Vous pouvez toutefois l'utiliser en petits morceaux pour recouvrir des endroits sensibles. L'énergie micro-ondes se concentrant avant tout dans les coins des récipients, couvrez aussi ces derniers afin d'éviter tout débordement. Laissez une distance de 2,5 cm entre la feuille de papier alu et la paroi intérieure du micro-ondes.
- Les barquettes en alu (p. ex. avec les plats cuisinés) sont adaptées sous certaines conditions, mais doivent avoir une hauteur minimale de 3 cm pour pouvoir être utilisées dans le micro-ondes.

Matières non adaptées

- Métal, donc toutes les casseroles, poêles et tous les couvercles métalliques.

REMARQUE !

Risque de dommages matériels.

- En mode Micro-ondes, ne jamais utiliser de vaisselle ornée de motifs métalliques, de récipients métalliques ou la grille : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
- Utiliser la grille fournie uniquement en mode Gril.
- Ne pas utiliser de verres en cristal ou cristal au plomb en mode Micro-ondes. Ceux-ci peuvent se briser et les verres de couleur, se décolorer.
- Ne pas utiliser de matériaux non résistants à la chaleur. Ils pourraient se déformer ou même brûler.

REMARQUE !

- Pour vérifier si une vaisselle peut être utilisée au micro-ondes, versez-y un peu d'eau et mettez-la dans le micro-ondes.
- Appuyez 2x sur la touche ⏀. L'appareil fonctionne alors en mode Micro-ondes pendant 1 minute. Si vous constatez que le récipient est plus chaud que son contenu, c'est qu'il n'est pas adapté au micro-ondes. Une vaisselle adaptée au micro-ondes chauffe uniquement au contact de la chaleur de l'aliment.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

- Dès que vous remarquez des étincelles, des éclairs ou même des flammes, arrêtez immédiatement le micro-ondes en appuyant sur la touche ▽ et débranchez la fiche de la prise de courant.

Vue d'ensemble des matières adaptées

La liste suivante peut vous aider à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Micro-ondes	Gril	Air chaud	Mode Combiné
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Vaisselle plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non	Non
Insert métallique	Non	Oui	Oui	Non
Grille, fournie	Non	Oui	Oui	Non
Papier alu, barquettes en alu	Sous conditions	Oui	Oui	Sous conditions

*Mode Combiné : micro-ondes + gril ou micro-ondes et air chaud

Taille et forme des récipients adaptés au micro-ondes

Les récipients peu profonds et larges sont préférables aux récipients étroits et hauts. Les aliments « plats » peuvent cuire uniformément.

Les récipients ronds et ovales sont préférables aux récipients carrés. Risque de surchauffe locale dans les coins.

Avant la première utilisation

Installation de l'appareil

Assurez-vous d'avoir bien retiré tous les matériaux d'emballage se trouvant dans l'appareil et sur la face intérieure de la porte.

REMARQUE !

Dommages de l'appareil.

– Le cache vissé 3 dans la cavité du four ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !

⚠ DANGER !

Risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.

– En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.
– En cas de dommage du boîtier, des caches, de la porte, des joints de porte ou du verrouillage de la porte, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
– Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au service après-vente Medion.
– N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ni à proximité de matériaux inflammables.
– Les pieds ne doivent pas être enlevés.
– Branchez le micro-ondes sur une prise de terre de 230 V ~ 50 Hz facilement accessible à tout moment.

Chauffage de l'appareil à vide

L'appareil doit tout d'abord être chauffé une fois à vide avant sa première utilisation afin que les résidus de fabrication puissent s'évaporer. Allumez pour cela l'appareil en mode Air chaud sans y placer d'aliments et sans accessoires comme décrit ci-après :

1. Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four.
2. Puis refermez la porte.
3. Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que l'écran affiche 200° C.
4. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche pour démarrer le chauffage de l'appareil.

REMARQUE !

Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Les vapeurs alors émises ne sont pas nocives et se dissipent rapidement. Veillez à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

1. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez l'intérieur du micro-ondes encore une fois avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

Mise en place des accessoires

Lorsque le micro-ondes a été chauffé à vide une fois comme décrit ci-dessus, il ne doit plus être utilisé si le plateau tournant n'est pas mis en place correctement.

– Placez le plateau tournant 2 au centre de l'axe moteur 6.

Commande de l'appareil

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit pour confirmation.

Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est mis sous tension pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche « **1:00** » et l'heure doit être réglée. Vous pouvez choisir le format 12 ou 24 heures.

1. Appuyez une fois sur la touche pour régler le format 12 heures. Pour régler le format 24 heures, appuyez deux fois sur la touche .
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que les heures correctes soient affichées sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche .
4. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur l'écran.
5. Appuyez sur la touche pour confirmer vos réglages.

Sécurité enfants

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes. Un signal sonore retentit et un symbole de cadenas s'affiche sur l'écran. Les touches et le bouton rotatif du micro-ondes sont maintenant verrouillés.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche et maintenez-la aussi enfoncée durant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de cadenas disparaisse. Toutes les fonctions sont à nouveau disponibles.

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche .
2. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de minuterie souhaité.

Le temps de minuterie maximal est de 95 minutes.

3. Appuyez sur la touche .

La minuterie démarre. Un signal sonore retentit à la fin de la durée réglée.

REMARQUE !

Pour interrompre brièvement la minuterie, appuyez une fois sur la touche et pour l'arrêter définitivement, deux fois sur la touche .

Réglage d'une heure de démarrage de la cuisson

1. Placez les aliments à cuire dans un récipient adapté, mettez le récipient dans le micro-ondes et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche du mode souhaité (p. ex. mode Micro-ondes ou mode Combiné micro-ondes/air chaud).
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur la touche pour régler l'heure de démarrage.
5. Tournez le bouton rotatif pour régler les heures. Appuyez de nouveau sur la touche .
6. Tournez le bouton rotatif pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche pour confirmer la saisie.

Le symbole apparaît sur l'écran. Le micro-ondes se mettra en marche à l'heure de démarrage réglée.

REMARQUE !

Avec les modes Décongélation (programme A-12), Démarrage rapide, Pré-chauffage et Air chaud, une heure de démarrage ne peut pas être réglée.

Fin du cycle de cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, un signal sonore retentit et l'écran affiche en alternance **END** et **HOT**. Le cycle de cuisson est alors terminé. Lorsque vous ouvrez la porte du micro-ondes, l'heure est de nouveau affichée. L'éclairage intérieur s'allume dès que la porte est ouverte.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par brûlure dû à des surfaces brûlantes.

- Ne pas toucher le boîtier.
- Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant, les aliments et/ou les récipients de cuisson sont brûlants ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du four.

Une fois le cycle de cuisson terminé, le ventilateur de refroidissement est activé pendant 3 minutes puis s'arrête automatiquement.

Interruption d'un programme

Pour retourner ou remuer les aliments en milieu de cuisson, il est souvent nécessaire d'interrompre le programme.

1. Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche pour interrompre le programme. Le temps restant est toujours affiché sur l'écran.
2. Une fois la porte refermée, appuyez sur la touche pour poursuivre le cycle de cuisson.
3. Appuyez deux fois sur la touche pour arrêter définitivement le programme avant la fin.

Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes

Pour ne cuire qu'avec l'énergie micro-ondes, procédez comme suit :

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche pour sélectionner un niveau de puissance en fonction du tableau suivant :

Appuyer sur la touche	Affichage à l'écran	Puissance
1 x	**P900**	Haute
2 x	**P800**	Moyenne-haute
3 x	**P700**	

Appuyer sur la touche	Affichage à l'écran	Puissance
4 x	**P600**	Moyenne
5 x	**P500**	
6 x	**P400**	Basse
7 x	**P300**	
8 x	**P200**	Très basse
9 x	**P100**	

2. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche .

Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche sans avoir sélectionné de niveau de puissance, le programme de cuisson démarre avec la puissance la plus élevée (900 watts) en mode Micro-ondes.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche pour régler le temps de cuisson souhaité :

   À chaque pression de la touche, le temps de cuisson se prolonge de 30 secondes. À partir d'un temps de cuisson de cinq minutes, il se prolonge chaque fois d'une minute.
2. Appuyez sur la touche . Le cycle de cuisson démarre.

Mode Gril

La fonction Gril est particulièrement utile avec les fines tranches de viande, les steaks, la viande hachée, les kebabs, les saucisses ou les morceaux de poulet. Elle convient également pour les sandwiches et plats gratinés.

En mode Gril, vous pouvez, si tant est que les aliments s'y prêtent, utiliser la grille fournie.

Le temps de cuisson maximal en mode Gril est de 95 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

- Respecter les distances minimales entre l'appareil et le mur.
- Ne recouvrir en aucun cas les fentes d'aération.
- Ne pas poser d'objets sur l'appareil.

1. Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche pour sélectionner le mode Gril:

Appuyer sur la touche	Fonction	Affichage à l'écran
1 x	Gril supérieur	+ M1
2 x	Gril inférieur	+ M1
3 x	Gril supérieur et inférieur	+ + M1

2. Appuyez sur la touche pour confirmer votre sélection.
3. Tournez ensuite le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la durée souhaitée.
4. Appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson au gril.

REMARQUE !

- Afin d'optimiser la cuisson au gril, il est conseillé de retourner les aliments à mi-cuisson (voir « Interruption d'un programme » à la page 77).

1. Ouvrez la porte.
1. Retournez les aliments.
2. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche pour poursuivre le programme.

Mode Combiné micro-ondes et gril

Vous pouvez sur cet appareil combiner les modes Micro-ondes et Gril.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes avec tous les programmes.

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche et sélectionnez le programme combiné souhaité. Vous pouvez choisir une des variantes suivantes :

Appuyer sur la touche	Fonction	Affichage à l'écran
1X	Micro-ondes et gril supérieur	C-1 + + + M1
2X	Micro-ondes et gril inférieur	C-2 + + + M1
3X	Micro-ondes et gril supérieur et inférieur	C-3 + + + + M1

2. Tournez le bouton rotatif pour régler la durée souhaitée.
3. Appuyez sur la touche . Le programme démarre.

Mode Combiné micro-ondes et air chaud

Vous pouvez sur cet appareil aussi combiner les modes Micro-ondes et Air chaud.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche et sélectionnez le programme combiné souhaité. Vous pouvez choisir une des variantes suivantes :

Appuyer sur la touche	Fonction	Affichage à l'écran
1X	Micro-ondes et air chaud à 110° C	110C + + + M1
2X	Micro-ondes et air chaud à 140° C	140C + + + M1
3X	Micro-ondes et air chaud à 170° C	170C + + + M1
4X	Micro-ondes et air chaud à 200° C	200C + + + M1

2. Tournez le bouton rotatif ⏲ pour régler la durée souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ⏲. Le programme démarre.

REMARQUE !

Pendant le cycle de cuisson, vous avez la possibilité de vous faire afficher la température réglée. Appuyez alors sur la touche .

Air chaud

En mode Air chaud, de l'air chaud circule dans la cavité du four. Ce mode est particulièrement recommandé pour la préparation de gratins ou d'aliments croustillants. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Pour utiliser le mode Air chaud, procédez comme suit :

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la température en fonction du tableau suivant :

Appuyer sur la touche	Affichage à l'écran	Température
1 x	**110C**	110° C
2 x	**120C**	120° C
3 x	**130C**	130° C
4 x	**140C**	140° C
5 x	**150C**	150° C
6 x	**160C**	160° C
7 x	**170C**	170° C
8 x	**180C**	180° C
9 x	**190C**	190° C
10 x	**200C**	200° C

2. Tournez le bouton rotatif ⏀ pour régler le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur la touche ⏀. Le programme démarre.

Préchauffage

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche pour régler la température.
2. Appuyez sur la touche ⏀. Le programme démarre.

   Une minuterie de 30 minutes est affichée sur l'écran et le symbole clignote jusqu'à ce que la température réglée ait été atteinte.
3. Un signal sonore retentit lorsque la température de fonctionnement souhaitée est atteinte.
4. Placez les aliments à cuire dans le micro-ondes et fermez la porte.
5. Tournez le bouton rotatif ⏀ pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Appuyez sur la touche ⏀. Le programme démarre.

REMARQUE !

Pendant le cycle de cuisson, vous avez la possibilité de vous faire afficher la température réglée. Appuyez alors sur la touche .

Décongélation

1. Placez les aliments à décongeler dans un récipient adapté, mettez le récipient dans le micro-ondes et fermez la porte.
2. Tournez le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-12 correspondant à la fonction Décongélation s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche pour afficher la fonction Minuterie.
4. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de décongélation.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre.

REMARQUE !

À la moitié environ du temps de décongélation, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte et retournez les aliments afin de garantir une décongélation homogène.

Utilisation de plusieurs programmes

Ce micro-ondes peut démarrer plusieurs programmes de cuisson successivement. Trois séquences maximum peuvent être exécutées automatiquement.

– Réglez les programmes de cuisson respectifs comme décrit et appuyez sur la touche après le réglage du dernier programme de cuisson.

Exemple :

Vous voulez décongeler un aliment à l'aide du programme Décongélation, enchaîner avec le programme Micro-ondes suivi d'un programme Gril.

1. Réglez le programme de décongélation comme décrit à la section « Décongélation » à la page 83 sans appuyer ensuite sur la touche . M1 s'affiche sur l'écran.
2. Réglez le programme Micro-ondes comme décrit à la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77 sans appuyer ensuite

sur la touche ⏀. M2 s'affiche sur l'écran.

3. Puis réglez le programme Gril comme décrit à la section « Mode Gril » à la page 78. M3 s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez maintenant sur la touche ⏀ pour démarrer les programmes.

REMARQUE !

Avec les modes Démarrage rapide, Préchauffage et Air chaud, il n'est pas possible de prérégler un ordre des programmes.

Cuisson automatique

Avec les programmes de cuisson automatique, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le micro-ondes calcule les valeurs automatiquement en fonction de l'aliment et du poids indiqués.

Le tableau suivant vous présente un récapitulatif des programmes automatiques, l'affichage correspondant sur l'écran et les modes activés.

Affichage à l'écran	Programme	Modes de fonctionnement			
		Micro-ondes	Gril supérieur	Gril inférieur	Air chaud
A-1	Boissons	■			
A-2	Soupes	■			
A-3	Réchauffer	■			
A-4	Pommes de terre	■			
A-5	Légumes	■			
A-6	Pizza	■		■	■
A-7	Poulet	■		■	■
A-8	Poisson	■	■	■	
A-9	Saucisses	■	■	■	
A-10	Porc	■		■	■

Affichage à l'écran	Programme	Modes de fonctionnement			
		Micro-ondes	Gril supérieur	Gril inférieur	Air chaud
A-11	Bœuf	■		■	■

Réglage d'un programme automatique

1. Tournez le bouton de réglage par palier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Un numéro de programme (p. ex. « **A-1** » pour le programme automatique 1) et le symbole pour le programme de cuisson correspondant s'affichent sur l'écran.

2. Sélectionnez un programme automatique entre 1 et 11.

Le symbole correspondant clignote.

3. Sélectionnez alors le poids souhaité ou le nombre de portions. Appuyez pour cela sur la touche jusqu'à ce que le poids/nombre de portions souhaité soit affiché.

Le poids/la quantité s'affiche sur l'écran. Les quantités peuvent être réglées selon le tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids								
A-1 Boissons (ml)	200	250	300	350	400				
A-2 Soupes (g)	300	500							
A-3 Réchauffer (g)	300	350	400	450	500	550	600	650	700
A-4 Pommes de terre (g)	200	300	400	500	600	700	800		

Pro-gramme	Intervalles de poids								
A-5 Légumes (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-6 Pizza (g)	150	200	250	300	350	400	450		
A-7 Poulet (g)	600	700	800	1000	1100	1200	1300	1400	
A-8 Poisson (g)	200	400	600	800	1000				
A-9 Saucisses (g)	200	300	400	500					
A-10 Porc (g)	200	400	600	800	1000	1200			
A-11 Bœuf (g)	200	400	600	800	1000	1200			

4. Appuyez sur la touche ⏀ pour démarrer le cycle de cuisson.

Si le plat n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes en mode Micro-ondes ou Gril. Lorsque vous prolongez la cuisson avec la fonction Gril, le degré de brunissement des aliments augmente aussi.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Pour les programmes avec fonction Gril activée, n'utilisez en aucun cas de couvercles ou de vaisselle non résistante à la chaleur.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par brûlure dû à des surfaces brûlantes.

- Ne pas toucher le boîtier.
- Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant, les aliments et/ou les récipients de cuisson sont brûlants ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du four.

REMARQUE !

- N'oubliez pas que la taille, la forme et le type d'aliment déterminent aussi les résultats de cuisson.
- Avec les modes Air chaud et Gril ainsi qu'avec certains programmes automatiques, il se peut que le ventilateur reste activé un certain temps une fois le cycle de cuisson terminé. L'appareil refroidit alors plus rapidement. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Programme A-1 : boissons

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

1. Placez la boisson que vous souhaitez chauffer sur le plateau tournant dans le micro-ondes. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce que ceux-ci ne se touchent pas.
2. Choisissez le réglage 200, 250, 300, 350 ou 400 ml en fonction de la quantité de boisson à chauffer.
3. Démarrez le programme pour boissons.

Si la ou les boissons ne sont pas assez chaudes une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-2 : soupes

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

1. Placez le récipient avec la soupe que vous souhaitez chauffer au centre du plateau tournant dans le micro-ondes. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce que ceux-ci ne se touchent pas.
2. Choisissez le réglage 300 g ou 500 g en fonction de la quantité de soupe à chauffer.
3. Démarrez le programme pour soupes.

Si la soupe n'est pas assez chaude une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-3 : réchauffer

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

1. Placez l'assiette contenant les aliments à réchauffer au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 300 g à 700 g en fonction de la quantité d'aliments à réchauffer.
3. Démarrez le programme de réchauffement.

Si les aliments ne sont pas assez chauds une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-4 : pommes de terre

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes. Il est conseillé d'utiliser des pommes de terre non épluchées pour un cycle de cuisson. Piquez plusieurs fois la peau des pommes de terre.

1. Placez les pommes de terre non épluchées dans un récipient. Utilisez si possible des pommes de terre de même taille et évitez qu'elles se touchent.
2. Placez le récipient au centre du plateau tournant.

3. Choisissez le réglage 200 g à 800 g en fonction de la quantité de pommes de terre à cuire.
4. Démarrez le programme pour pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-5 : légumes

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

1. Mettez les légumes avec un peu d'eau dans le récipient.
2. Placez le récipient au centre du plateau tournant.
3. Choisissez le réglage 200 g à 800 g en fonction de la quantité de légumes à cuire.
4. Démarrez le programme pour légumes.

Si les légumes ne sont pas assez cuits une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-6 : Pizza

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

1. Placez la pizza sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur la touche ⏀ et tournez le bouton rotatif ⏀ pour sélectionner un programme pour pizza approprié :
   - P-01 pour pizza surgelée (-18° C)
   - P-02 pour pizza sortant du réfrigérateur (+5° C)
   - P-03 pour pizza fraîche (+20° C)

3. Choisissez le réglage 150 g à 450 g en fonction du poids de la pizza.
4. Démarrez le programme pour pizza.

Si la pizza n'est pas assez chaude une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 77).

Programme A-7 : poulet

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes, air chaud et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril et Air chaud.

1. Placez le poulet sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez le poulet à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 600 g à 1400 g en fonction du poids du poulet.
3. Démarrez le programme pour poulet.
4. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner le poulet en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez le poulet et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + double gril (comme décrit à partir de la section « Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 80).

Programme A-8 : poisson

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

1. Placez le poisson sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez le poisson à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 200 g à 1000 g en fonction du poids du poisson.
3. Démarrez le programme pour poisson.
4. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner le poisson en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez le poisson et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme.

Si le poisson n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + double gril (comme décrit à partir de la section « Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 80).

Programme A-9 : Saucisses

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

1. Placez les saucisses sur une assiette résistante à la chaleur. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 200 g à 500 g en fonction du poids des saucisses.
3. Démarrez le programme pour saucisses.
4. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner les

saucisses en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez les saucisses et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme.

Si les saucisses ne sont pas assez cuites ou dorées une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + double gril (comme décrit à partir de la section « Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 80).

Programme A-10 : porc

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes, air chaud et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

- Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril et Air chaud.

1. Placez la viande sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez la viande à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 200 g à 1200 g en fonction du poids de la viande.
3. Démarrez le programme pour porc.
4. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez la viande et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme.

Si la viande n'est pas assez cuite ou dorée une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + double gril (comme décrit à partir de la section « Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 80).

Programme A-11 : bœuf

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes, air chaud et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie.

– Ne pas utiliser de couvercles étant donné que ce programme utilise le mode Gril et Air chaud.

1. Placez la viande sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez la viande à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
2. Choisissez le réglage 200 g à 1200 g en fonction du poids de la viande.
3. Démarrez le programme pour bœuf.
4. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez la viande et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme.

REMARQUE !

– Si vous préférez que le bœuf soit bien cuit, choisissez un niveau de poids supérieur au niveau de poids prévu pour le poids réel.
– Si le bœuf n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + double gril (comme décrit à partir de la section « Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 80).

Recettes

Muffins

Ingrédients

	Nombre de muffins			
	10 à 20	**20 à 30**	**30 à 40**	**40 à 50**
Margarine de cuisine à 80 % de matière grasse ou beurre salé	170 g	225 g	340 g	450 g
Sucre cristallisé (cristaux de 0,3 mm max.)	170 g	225 g	340 g	450 g
Œufs (55 g à 60 g coquille comprise)	3	4	6	8
Farine de froment sans agent levant	225 g	310 g	450 g	625 g
Levure chimique	7 g	10 g	15 g	20 g
Sel	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Préparation

1. Versez la pâte dans des petits moules à muffins en papier vendus dans le commerce (diamètre d'env. 45 mm, hauteur d'env. 28 mm).
2. Préchauffez le micro-ondes à 170° C, voir « Préchauffage » à la page 82.

Vous n'avez besoin de préchauffer le micro-ondes qu'une seule fois, même si la quantité de muffins nécessite plusieurs cycles de cuisson.

3. Répartissez ensuite les moules à muffins uniformément sur le plateau tournant.
4. Sélectionnez le réglage suivant pour le cycle de cuisson : air chaud 170° C, durée : 12 minutes, voir aussi « Air chaud » à la page 81.

Réchauffer des petits pains congelés

Pour réchauffer des petits pains, choisissez la fonction Air chaud.

1. Placez 3 à 4 petits pains directement sur le plateau tournant. Un préchauffage du micro-ondes n'est pas nécessaire.
2. Sélectionnez le réglage suivant pour le cycle de cuisson : air chaud 170° C, durée : 12 minutes, voir aussi « Air chaud » à la page 81.

Si vous voulez réchauffer d'autres petits pains tout de suite après, le micro-ondes étant déjà chaud, raccourcissez le temps de cuisson d'env. 1 à 2 minutes.

Gâteau de Savoie sans matière grasse

Ingrédients

- 100 g de farine de froment blanche sans agent levant
- 100 g de farine de maïs
- 3 g de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre (cristaux de 0,3 mm max.)
- 3 œufs (55 - 60 g coquille comprise)
- 30 ml d'eau chaude (env. 45° C)

Préparation

Battez les blancs d'œufs avec l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œuf et battez le tout durant 2,5 minutes supplémentaires. Mélangez la farine de froment, la farine de maïs et la levure chimique et incorporez le tout délicatement à la préparation œufs-sucre.

Placez un papier imperméable à la graisse au fond d'un moule non graissé (env. 26 cm de diamètre, env. 6,5 cm de hauteur). Versez la pâte dans le moule et répartissez-la uniformément. Pour ce type de gâteau, veillez à ce que la hauteur de la pâte soit régulière.

Préchauffez le micro-ondes à 155° C, mode Air chaud. Placez d'abord la grille, avec les pieds orientés vers le haut, sur le plateau tournant. Placez-y ensuite le moule. Positionnez le gâteau le plus au centre possible du micro-ondes et démarrez la cuisson. Temps de cuisson : 30 à 35 minutes environ.

Gâteau de Savoie

Ingrédients

- 170 g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 170 g de sucre en poudre blanc
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'eau
- 50 g de margarine à env. 80 % de matière grasse
- 2 à 3 œufs (125 g d'œuf battu)
- Pour la cuisson : papier sulfurisé d'un diamètre d'env. 200 mm.

Préparation

Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante. Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes puis ajoutez-y la margarine fondue. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau. Tapissez le fond d'un plat en verre de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Mélangez le tout pendant 10 minutes supplémentaires puis placez le plat au centre de la grille et réglez le programme Air chaud. Laissez cuire 26 minutes à 170° C.

Cake (gâteau)

Ingrédients

- 250 g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 250 g de sucre en poudre blanc
- 15 g de levure chimique
- 150 g d'eau
- 75 g de margarine à env. 80 % de matière grasse
- 3 à 4 œufs (185 g d'œuf battu)
- Pour la cuisson : papier sulfurisé d'un diamètre d'env. 200 mm.

Préparation

Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante. Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes puis ajoutez-y la margarine fondue. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau. Tapissez le fond d'un plat en verre de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Mélangez le

tout pendant 10 minutes supplémentaires puis placez le plat au centre de la grille et réglez le programme Combiné micro-ondes + gril supérieur. Laissez cuire 26 minutes à 170° C.

Nettoyage et entretien

Un micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer des situations dangereuses. Il est donc important de nettoyer régulièrement votre micro-ondes et d'en éliminer les résidus alimentaires.

- Avant de nettoyer le micro-ondes, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Gardez toujours l'intérieur de votre micro-ondes bien propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. Ne pas utiliser d'aérosols ou tout autre détergent agressif, qui risqueraient d'attaquer, de rayer ou de ternir la surface de la porte.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des pièces fonctionnelles situées à l'intérieur du micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices d'aération.
- Nettoyez les éléments de la porte, de la vitre et en particulier du joint et du mécanisme de fermeture avec précaution à l'aide d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du micro-ondes ouverte afin d'éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un chiffon doux.
- Une formation de vapeur est possible si le micro-ondes est utilisé par un taux d'humidité de l'air élevé ; ce phénomène est normal.
- Sortez occasionnellement le plateau tournant en métal du micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.

- Essuyez ensuite soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- Essuyez le plancher du micro-ondes en utilisant un produit d'entretien doux.
- Pour éliminer les éventuelles odeurs, chauffez 5 minutes dans le micro-ondes, dans un récipient profond adapté au micro-ondes, l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Rincez soigneusement l'intérieur du micro-ondes et essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
- Si l'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au service après-vente de Medion.

Mise hors service

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche en alternance **END** et **HOT** et un signal sonore retentit.

- Ouvrez la porte et sortez les aliments du micro-ondes.

L'heure est affichée et une fois le ventilateur de refroidissement arrêté, l'appareil se trouve en mode Veille.

- Si vous n'avez plus besoin de l'appareil ou si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et stockez l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas bien branchée dans la prise de courant.	Débranchez la fiche de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	Le fusible a grillé ou la coupure de l'alimentation électrique a été activée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez la coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente).
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.

Élimination

Élimination des emballages

Éliminez les emballages triés. Jetez papier et carton lors de la collecte de vieux papiers et films lors de la collecte de matériaux recyclables.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres États européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matériaux à recycler).

Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets domestiques !

Si le micro-ondes ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils usagés séparément des déchets domestiques**, p. ex. dans un point de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est pourquoi les appareils électriques portent le symbole ci-dessus.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz

Puissances nominales

Micro-ondes :	1400 W
Gril :	1650 W
Air chaud :	2050 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz

Dimensions (H x l x P) en cm

Appareil :	29 x 49 x 51
Cavité du four :	22 x 34,4 x 34,0
Contenance :	25 litres
Poids net :	16 kg

www.tuv.com
ID 1000000000

Sous réserve de modifications techniques !

Informations relatives à la conformité

CE Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 16500 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2004/108/CE
- Directive « Basse tension » 2006/95/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

Vous pouvez obtenir les déclarations de conformité complètes sur www.medion.com/conformity.

Mentions légales

Copyright © 2015

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

La reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.

Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service www.medion.com/ch/fr/service/start/.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessus et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

Sommario

Panoramica prodotto 4
Codici QR 105
Contenuto della confezione/componenti dell'apparecchio 106
Informazioni generali 108
Lettura e conservazione delle istruzioni per l'uso 108
Spiegazione dei simboli 108
Contenuto della confezione 109
Utilizzo conforme 110
Indicazioni di sicurezza 111
Rimozione dell'imballaggio 111
Indicazioni di sicurezza generali 112
Superfici molto calde 113
Indicazioni di sicurezza speciali relative ai forni a microonde 115
Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi 116
Pulizia e cura delle stoviglie 117
Le microonde 118
L'effetto delle microonde sugli alimenti 118
L'apparecchio a microonde 118
Cuocere con il forno a microonde 119
Indicazioni generali 119
Materiali idonei al microonde 119
Materiali non del tutto idonei 120
Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio 123
Posizionare l'apparecchio 123
Riscaldare l'apparecchio vuoto 124
Inserire gli accessori 124
Funzionamento 125
Impostare l'ora 125
Sistema di sicurezza per bambini 125
Impostare il timer 125
Impostare l'ora d'inizio della cottura 126
Fine del ciclo di cottura 126
Interrompere un programma 127

Cuocere con l'energia delle microonde 127
Avvio rapido 128
Modalità grill 128
Modalità combinata microonde e grill 130
Modalità combinata microonde e aria calda 130
Aria calda 131
Scongelamento 133
Utilizzare più programmi 133
Cuocere automaticamente 134
Ricette 143
Muffin 143
Cuocere pagnotte congelate 144
Pan di Spagna senza grassi 144
Pan di Spagna 145
Torta 145
Pulizia e cura 146
Mettere fuori servizio l'apparecchio 147
Risoluzione dei problemi 147
Smaltimento 148
Dati tecnici 148
Informazioni sulla conformità 149
Note legali 150
Tagliando garanzia 151
Condizioni garanzia 154

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

Contenuto della confezione/componenti dell'apparecchio

1. Grill superiore
2. Piatto girevole
3. Rivestimento del magnetron, DA NON TOGLIERE!
4. Quadro di controllo
5. Chiusura dello sportello
6. Asse di azionamento
7. Grill inferiore
8. Finestrella
9. Display: visualizzazione del tempo di cottura, della potenza, della modalità operativa e dell'ora
10. Impostazione della modalità microonde
11. Impostazione della modalità doppio grill
12. Impostazione della modalità combinata microonde/doppio grill
13. Impostazione della modalità combinata microonde/aria calda
14. Impostazione della modalità aria calda
15. Impostazione di ora / formato ora / ora inizio cottura
16. Inserimento del peso / impostazione del timer
17. Annullamento dell'immissione; pressione singola: breve interruzione del programma, pressione doppia: interruzione anticipata del programma; pressione prolungata: attivazione del sistema di sicurezza per bambini
18. Rotazione in senso orario: inserimento del tempo di cottura; rotazione in senso antiorario: richiamo dei programmi automatici; pressione: conferma dell'immissione, avvio dei programmi automatici
19. Cottura in sequenza 1

20 Cottura in sequenza 2
21 Cottura in sequenza 3
22 Timer attivato
23 Ora di inizio cottura impostata
24 Visualizzazione del peso in grammi
25 Sistema di sicurezza per bambini
26 Programma automatico A-12: Modalità scongelamento
27 Modalità aria calda
28 Programma automatico A-1: Bevande
29 Programma automatico A-2: Zuppe
30 Programma automatico A-3: Scaldare
31 Programma automatico A-4: Patate
32 Programma automatico A-5: Verdura
33 Programma automatico A-6: Pizza
34 Programma automatico A-7: Pollo
35 Programma automatico A-8: Pesce
36 Programma automatico A-9: Salsiccia
37 Programma automatico A-10: Carne di maiale
38 Programma automatico A-11: Carne di manzo
39 Grill inferiore in funzione
40 Cottura a microonde
41 Grill superiore in funzione
42 Visualizzazione dell'ora / durata del programma di cottura o del peso

Informazioni generali

Lettura e conservazione delle istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al forno a microonde in acciaio inox MD 16500 e contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'utilizzo dell'apparecchio.

Per semplicità, il forno a microonde in acciaio inox MD 16500 verrà in seguito denominato solo "forno a microonde".

Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare il forno a microonde. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni alle persone o danni al forno a microonde.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e regole in vigore all'interno dell'Unione Europea. Se si utilizza l'apparecchio all'estero è necessario rispettare le direttive e le leggi specifiche del singolo paese.

Conservare le presenti istruzioni in modo da averle a disposizione per gli utilizzi successivi. In caso di cessione a terzi del forno a microonde, consegnare anche le relative istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli

I seguenti simboli e parole di segnalazione sono presenti nelle istruzioni per l'uso, sul forno a microonde e sull'imballaggio.

⚠ PERICOLO!

Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un elevato livello di rischio che, se non viene evitato, porta a conseguenze letali o a gravi ferite.

⚠ AVVERTENZA!

Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può avere conseguenze letali o causare gravi ferite.

⚠ ATTENZIONE!

Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare ferite medie o lievi.

AVVISO!

Questa parola di segnalazione avverte di possibili danni alle cose o fornisce informazioni supplementari sul montaggio o sull'utilizzo.

Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso

Simbolo del riciclo

Simbolo RAEE (come da Direttiva sui rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche)

CE
Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità"): I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.

Contenuto della confezione

Dopo avere aperto la confezione, assicurarsi che contenga tutto ciò che segue:

- Forno a microonde in acciaio inox 4-IN-1 MD 16500
- Piatto girevole
- Griglia
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

Utilizzo conforme

L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per riscaldare cibi idonei, posti all'interno di appositi recipienti e stoviglie. L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto!

L'apparecchio è destinato all'uso domestico, ma non a utilizzi analoghi, come ad esempio

- all'interno di cucine o per collaboratori di negozi, uffici e altre aziende;
- in tenute agricole;
- per clienti di hotel, motel e altri contesti abitativi;
- nei bed & breakfast.

Attenzione, in caso di utilizzo non conforme, la garanzia decade:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra autorizzazione e non utilizzare apparecchi ausiliari non approvati o non forniti da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio esplosione, tra cui ad es. benzinai, zone di stoccaggio di carburanti o aree adibite a lavorazioni che utilizzano solventi. L'apparecchio non deve inoltre essere utilizzato in ambienti con alte concentrazioni di polveri fini nell'aria (ad es. polvere di farina o legno).
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - Elevata umidità dell'aria o umidità in generale
  - Temperature estremamente alte o basse
  - Luce diretta del sole
  - Fiamme libere

Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni a causa di utilizzo improprio.

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliati o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione spettante all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Rimozione dell'imballaggio

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di soffocamento!

- Tenere le pellicole dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di microonde.

- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio e dopo ogni utilizzo assicurarsi che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

- Non mettere in funzione l'apparecchio se il forno a microonde o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza Medion.

Indicazioni di sicurezza generali

- Collegare il forno a microonde esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, a tensione alternata da 230V ~ 50Hz e da almeno 10 A. Non utilizzare prolunghe.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di microonde.

- In caso di danni all'apparecchio, potrebbero fuoriuscire microonde all'esterno attraverso una perdita. Eventuali danni al cavo di alimentazione possono causare scosse elettriche.
- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se sono presenti danni all'involucro, ai rivestimenti, allo sportello, alle guarnizioni o alla maniglia dello sportello. In questo caso scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio, né tentare di aprire e/o riparare da soli un componente dell'apparecchio.
- Non togliere i rivestimenti del vano interno del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.
- Affidare le riparazioni dell'apparecchio e del cavo di alimentazione esclusivamente a un laboratorio specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza Medion al fine di escludere eventuali pericoli.

AVVISO!

Pericolo di danni all'apparecchio a causa di un posizionamento improprio dello stesso.

- Il forno a microonde è un apparecchio indipendente e non deve essere incassato in un mobile componibile.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- Posizionare il forno a microonde su una superficie piana e stabile, che possa sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo della quantità di alimenti da cuocervi.
- Posizionare il forno a microonde esclusivamente in un ambiente protetto e asciutto.
- Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Se, nonostante ciò, il forno a microonde dovesse entrare in contatto con l'acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare il forno a microonde vicino a fonti di calore.

Superfici molto calde

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scottature su superfici molto calde.

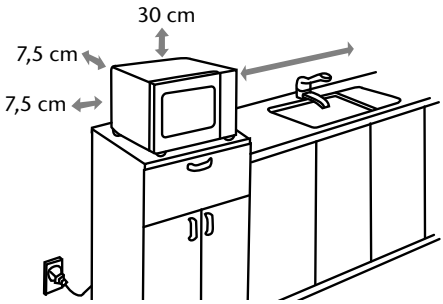
- Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- In modalità combinata o in modalità grill l'apparecchio può raggiungere temperature elevate: in questo caso, l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è consentito solo sotto la sorveglianza degli adulti.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa caldissimo! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano cottura.

⚠ PERICOLO!

Rischio di esplosione.

– Non scaldare nel microonde miscele di acqua e olio o grassi.

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di incendio causato da superfici molto calde.

– Non appoggiare oggetti sul forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando 30 cm di spazio libero sul lato superiore e 7,5 cm sul retro e su entrambi i lati. Non coprire o ostruire le aperture dell'apparecchio.
– Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
– Il forno a microonde non è destinato all'utilizzo con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio a causa di temperature molto elevate.

– Non lasciare incustodito il forno a microonde quando si scaldano o cuociono cibi in contenitori infiammabili, ad esempio recipienti di plastica o carta.
– L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per riscaldare cibi idonei per i forni a microonde e in appositi recipienti e stoviglie. Non utilizzare carta da forno durante la cottura in modalità grill, ventilata o combinata.

- Non utilizzare il forno a microonde per scaldare o essiccare oggetti infiammabili (alimenti, capi d'abbigliamento, termofori, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili).
- Non utilizzare il forno a microonde per la preparazione di cibi contenenti alcool. Non utilizzare il forno a microonde per friggere o riscaldare olio!
- Distribuire uniformemente il peso sul piatto girevole in modo che questo non tocchi le pareti interne dell'apparecchio durante la cottura al fine di evitare la formazione di scintille.
- In presenza di fumo nel forno a microonde, mantenere rigorosamente chiuso lo sportello per evitare che si sviluppino fiamme e/o per soffocare le fiamme già presenti. Spegnere immediatamente l'apparecchio premendo il tasto Stop/Pausa e staccare la spina dalla presa elettrica.

Indicazioni di sicurezza speciali relative ai forni a microonde

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di esplosione dei contenitori.

- Non riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati! Questi potrebbero esplodere all'interno dell'apparecchio o causare lesioni all'apertura dello sportello. Togliere sempre coperchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- I cibi preparati nel forno a microonde spesso non vengono riscaldati in modo uniforme. Prima di consumare i cibi riscaldati, verificarne la temperatura. Per evitare scottature, gli alimenti per la prima infanzia e il contenuto dei biberon vanno sempre mescolati o agitati prima di controllarne la temperatura.

- Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere in quanto potrebbero esplodere durante la cottura o dopo essere state estratte dal vano cottura. Riscaldare le uova esclusivamente nelle stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.
- Prima di scaldare cibi con la buccia dura, come pomodori, salsicce, melanzane o simili, bucherellarli per evitare che scoppino.

AVVISO!

Pericolo di danni all'apparecchio!

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole, né in modalità microonde senza inserire cibi nel vano cottura.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nelle presenti istruzioni per l'uso.
- In modalità microonde, non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché ciò potrebbe causare la formazione di scintille e danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie.
- Utilizzare stoviglie adatte al forno a microonde. Quando si acquistano le stoviglie, assicurarsi che presentino l'indicazione “adatto al forno a microonde” oppure “per forno a microonde”.

Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- Quando si riscaldano i liquidi nel forno a microonde può verificarsi una cosiddetta ebollizione ritardata, cioè il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza che si formino le bolle di vapore. Se il recipiente viene scosso, ad esempio

quando lo si estrae dal vano, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente.
- Non utilizzare recipienti alti e stretti.
- Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, attendere qualche secondo e mescolare il liquido picchiettando delicatamente sul recipiente prima di estrarlo dal vano cottura.

Pulizia e cura delle stoviglie

AVVISO!

Pericolo di danni all'apparecchio.
- La superficie del piatto girevole è delicata. Evitare il contatto con alimenti acidi, perché potrebbero danneggiare il piatto girevole.
- La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.
- Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere i residui di cibi.
- Per la pulizia delle guarnizioni dello sportello, del vano cottura interno e delle parti adiacenti tenere presenti le istruzioni riportate in “Pulizia e cura” a pagina 146.

Le microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano il riscaldamento dei cibi nel vano cottura interno. Le microonde riscaldano tutti gli oggetti non metallici. Non utilizzare pertanto oggetti di metallo per la cottura a microonde. Il riscaldamento sarà tanto migliore, quanto maggiore è la quantità d'acqua presente negli alimenti.

Per ottenere una distribuzione ottimale del calore, a riscaldamento ultimato lasciare riposare le pietanze nel forno a microonde per uno o due minuti.

L'effetto delle microonde sugli alimenti

- Le microonde penetrano negli alimenti fino a una profondità di circa 3 cm.
- Riscaldano le molecole di acqua, di grasso e di zucchero (i cibi contenenti un'alta percentuale d'acqua sono quelli che si scaldano maggiormente).
- Questo calore si estende – lentamente – a tutto il cibo e ne provoca lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura.
- Il vano cottura e l'aria presente nel vano cottura non vengono riscaldati (il contenitore del cibo viene riscaldato principalmente dal cibo caldo).
- Per la cottura e lo scongelamento di ogni cibo è necessaria una determinata quantità di energia. La regola generale è la seguente: potenza elevata - tempo breve e potenza ridotta – tempo lungo.

L'apparecchio a microonde

- Un generatore di microonde, il cosiddetto magnetron, produce le microonde e le convoglia nel vano cottura.
- Le pareti del vano cottura e il vetro interno riflettono le microonde, in modo tale queste non possano fuoriuscire dal vano cottura.
- È possibile impostare la potenza delle microonde e il tempo di cottura a diversi livelli.
- Al termine del tempo impostato o quando si apre lo sportello del vano cottura, il magnetron si disattiva immediatamente.

Cuocere con il forno a microonde

Indicazioni generali

- Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.
- Rispettare il tempo di cottura con precisione.
- Scegliere il tempo di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio a causa di temperature molto elevate.

I cibi eccessivamente cotti possono produrre un fumo denso o prendere fuoco.

- Sorvegliare sempre il ciclo di cottura.
- Durante il ciclo di cottura, coprire i cibi con un coperchio adatto al forno a microonde. Coprendoli si evitano schizzi; inoltre il cibo viene cotto in modo più uniforme.
- Durante la preparazione nel forno a microonde, i cibi quali hamburger e pezzi di pollo vanno girati una volta per accelerarne la cottura. Pezzi più grandi, come gli arrosti, devono essere girati almeno una volta.
- Nel caso si preparino ad es. delle polpette di carne, è importante anche risistemarle: a metà del tempo di cottura, ridisporre il cibo spostandolo dall'alto al basso e dall'interno all'esterno.
- Se possibile, dopo avere riscaldato il cibo, mescolarlo per ottenere una distribuzione uniforme della temperatura oppure lasciarlo nel forno ancora per qualche minuto.

Materiali idonei al microonde

È possibile acquistare stoviglie e accessori specifici per il microonde. Assicurarsi che su di essi sia riportata l'indicazione "adatto al forno a microonde" oppure "per forno a microonde". È comunque possibile utilizzare anche le stoviglie che si possiedono già – se il materiale è idoneo.

Materiali idonei

- Porcellana, vetroceramica e vetro resistente alle alte temperature
- Plastica resistente alle alte temperature e adatta al forno a microonde (attenzione: i cibi possono cambiare il colore della plastica oppure il calore può deformarla)
- Carta da forno.

AVVISO!

Pericolo di danni alle cose.

– In modalità grill/grill-combinata non utilizzare recipienti di porcellana, ceramica o plastica, né pellicole di copertura. A causa del calore elevato, questi materiali potrebbero rompersi, deformarsi e fondersi.

Materiali non del tutto idonei

- Terracotta e ceramica. Utilizzare i contenitori di terracotta soltanto per lo scongelamento o per tempi brevi di cottura poiché, dato che la terracotta contiene aria e acqua, si possono formare crepe.
- Stoviglie con decorazioni in oro o argento soltanto se il produttore indica che sono “adatte al forno a microonde”.
- Non utilizzare pellicola di alluminio in grandi quantità. È comunque possibile usarne piccoli pezzi per coprire parti delicate. Coprire anche i bordi dei recipienti per evitare che il contenuto trabocchi, in quanto l’energia delle microonde si concentra principalmente sui bordi. Mantenere una distanza di 2,5 cm tra la pellicola e la parete interna.
- Le vaschette di alluminio (ad es. quelle dei piatti pronti) non sono sempre idonee; per essere utilizzate nel forno a microonde devono avere un’altezza minima di 3 cm.

Materiali non idonei

- Metallo, quindi tutte le pentole, le padelle e tutti i coperchi di metallo.

AVVISO!

Pericolo di danni alle cose.

– In modalità microonde, non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché ciò potrebbe causare la formazione di scintille e danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie.
– La griglia fornita in dotazione deve essere utilizzata esclusivamente in modalità grill.
– Non utilizzare bicchieri di cristallo o di cristallo piombato in modalità microonde, in quanto possono esplodere e il vetro colorato può cambiare colore.
– Non utilizzare materiali non resistenti alle alte temperature, in quanto possono deformarsi o addirittura incendiarsi.

AVVISO!

– Per verificare se un recipiente è idoneo all'uso nel microonde, versarvi un po' d'acqua e metterlo nel forno a microonde.
– Premere due volte il tasto ⏀. L'apparecchio funzionerà per un minuto in modalità microonde. Se in seguito si riscontra che il recipiente è più caldo del contenuto, significa che non è idoneo al forno a microonde. Le stoviglie adatte al forno a microonde vengono scaldate soltanto dal calore del cibo.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Se si notano scintille, lampi o addirittura fiamme, spegnere immediatamente il forno a microonde premendo il tasto ⏚ e staccare la spina dalla presa elettrica.

Riepilogo dei materiali idonei

L'elenco che segue funge da indicazione generale ed è utile per la scelta delle stoviglie giuste da cottura:

Stoviglie da cucina	Micro-onde	Grill	Aria calda	Modalità combinata
Vetro resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente alle alte temperature	No	No	No	No
Ceramica resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Inserti metallici	No	Sì	Sì	No
Griglia, in dotazione	No	Sì	Sì	No
Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio	non sempre	Sì	Sì	non sempre

*Modalità combinata: microonde + grill o microonde e aria calda

Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti, in quanto consentono di cuocere i cibi "bassi" in modo più uniforme.

I recipienti rotondi e ovali sono più adatti di quelli quadrati o rettangolari, perché gli angoli possono surriscaldarsi.

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio

Posizionare l'apparecchio

Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dal lato interno dello sportello.

AVVISO!

Danni all'apparecchio.

– Il rivestimento avvitato 3 nel vano cottura interno non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimosso!

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di microonde.

– In caso di danni all'apparecchio, potrebbero fuoriuscire microonde all'esterno attraverso una perdita. Eventuali danni al cavo di alimentazione possono causare scosse elettriche.
– Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se sono presenti danni all'involucro, ai rivestimenti, allo sportello, alle guarnizioni o alla maniglia dello sportello. In questo caso scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
– Affidare le riparazioni dell'apparecchio e del cavo di alimentazione esclusivamente a un laboratorio specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza Medion al fine di escludere eventuali pericoli.
– Non posizionare il forno a microonde in prossimità di fonti di calore, in un luogo in cui l'umidità sia elevata oppure in prossimità di materiali infiammabili.
– I piedini non devono essere rimossi.
– Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra da 230V ~ 50Hz ben raggiungibile e sempre accessibile.

Riscaldare l'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde, riscaldarlo quando è ancora vuoto affinché evaporino i residui di fabbricazione. Accendere pertanto l'apparecchio, senza alimenti e senza accessori, in modalità aria calda come descritto di seguito:

1. Aprire lo sportello e togliere dal vano cottura eventuali imballaggi o accessori.
2. Chiudere lo sportello.
3. Premere ripetutamente il tasto finché sul display viene visualizzato 200°C.
4. Ruotare il selettore in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
5. Premere di nuovo il tasto per avviare la procedura di riscaldamento.

AVVISO!

Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un lieve odore. Questi vapori sono innocui e spariscono dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, ad esempio, aprendo una finestra.

Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Attendere che si sia completamente raffreddato.
2. Togliere la spina dalla presa e pulire ancora una volta l'interno dell'apparecchio con un panno umido, quindi asciugarlo con cura.

Inserire gli accessori

Dopo che il forno a microonde è stato riscaldato una volta a vuoto come descritto sopra, non deve più essere utilizzato senza avere posizionato correttamente il piatto girevole al suo interno.

– Posizionare il piatto girevole 2 centrandolo sull'asse di azionamento 6.

Funzionamento

Ogni volta che si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico che conferma la pressione del tasto.

Impostare l'ora

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta, o se l'alimentazione è stata interrotta, il display visualizza "**1:00**" ed è necessario impostare l'ora. È possibile impostare l'ora nel formato 12 o 24 ore.

1. Premere una volta il tasto per selezionare la modalità 12 ore. Per la modalità 24 ore premere due volte il tasto .
2. Girare la manopola finché sul display viene visualizzata l'ora giusta.
3. Premere il tasto .
4. Girare la manopola finché sul display vengono visualizzati i minuti giusti.
5. Premere il tasto per confermare.

Sistema di sicurezza per bambini

- Per attivare il sistema di sicurezza per bambini, premere il tasto e tenerlo premuto per ca. 3 secondi. Verrà emesso un bip e visualizzato il simbolo di un lucchetto. Ora i tasti e la manopola del microonde non funzionano.
- Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, premere il tasto e tenerlo premuto per 3 secondi, finché viene emesso un bip e il simbolo del lucchetto scompare. Tutte le funzioni sono di nuovo disponibili.

Impostare il timer

1. Premere il tasto .
2. Ruotare la manopola per impostare sul timer il tempo desiderato.

Sul timer è possibile impostare un tempo massimo di 95 minuti.

3. Premere il tasto .

Il timer si avvia. Alla scadenza del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

AVVISO!

Per interrompere brevemente il timer premere una volta il tasto , per arrestarlo premere due volte il tasto .

Impostare l'ora d'inizio della cottura

1. Mettere il cibo in un contenitore idoneo, inserirlo nel vano cottura interno e chiudere lo sportello.
2. Premere il tasto per la modalità desiderata (ad es. la modalità a microonde o quella combinata microonde/aria calda).
3. Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Premere il tasto per impostare l'ora di inizio.
5. Ruotare la manopola per impostare l´ora. Premere nuovamente il tasto .
6. Ruotare la manopola per impostare i minuti.
7. Premere il tasto per confermare l'immissione.

Verrà visualizzato il simbolo . Il programma si avvierà al raggiungimento dell'ora impostata per la cottura.

AVVISO!

Con le modalità scongelamento (programma A-12), avvio rapido, preriscaldamento e aria calda, non è possibile preimpostare l'ora d'inizio della cottura.

Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi dei segnali acustici e sul display vengono visualizzati alternativamente **END** e **HOT**. A questo punto il ciclo di cottura è terminato. Una volta aperto lo sportello, viene di nuovo visualizzata l'ora. L'illuminazione del vano interno si attiva all'apertura dello sportello.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scottature su superfici molto calde.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto girevole, i cibi e i recipienti diventano caldissimi! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano cottura.

Al termine del ciclo di cottura la ventola di raffreddamento resta attiva per ca. 3 minuti e in seguito si arresta automaticamente.

Interrompere un programma

A metà del ciclo di cottura è spesso necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.

1. Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
2. Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto ⏀ per proseguire il ciclo di cottura.
3. Premere due volte il tasto per arrestare definitivamente il programma.

Cuocere con l'energia delle microonde

Per cuocere soltanto con l'energia delle microonde, procedere nel modo seguente:

1. Premere il tasto una o più volte per selezionare un livello di potenza in base alla seguente tabella:

Premere il tasto	Indicazione sul display	Potenza
1 volta	**P900**	alta
2 volte	**P800**	medio-alta
3 volte	**P700**	

Premere il tasto	Indicazione sul display	Potenza
4 volte	**P600**	media
5 volte	**P500**	
6 volte	**P400**	bassa
7 volte	**P300**	
8 volte	**P200**	bassa
9 volte	**P100**	

2. Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare la selezione premendo il tasto .

Avvio rapido

Se si preme il tasto senza avere prima impostato un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato con il livello di energia massimo (900 Watt) in modalità microonde.

1. Premere più volte il tasto per impostare il tempo di cottura desiderato:
   il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi a ogni pressione del tasto. A partire da un tempo di cottura di cinque minuti, a ogni pressione del tasto la cottura verrà prolungata di un minuto.
2. Premere il tasto . Inizia il ciclo di cottura.

Modalità grill

La funzione grill è particolarmente utile per cuocere fette di carne sottili, bistecche, carne macinata, kebab, würstel o pezzi di pollo. È anche adatta per ripassare in forno i panini e preparare piatti gratinati.

Con la modalità grill si può utilizzare la griglia fornita in dotazione, a condizione che i cibi siano adatti a tale preparazione.

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

- Verificare che l'apparecchio sia posizionato alle distanze minime dalle pareti.
- Non coprire per nessun motivo le fessure di ventilazione.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

1. Premere il tasto una, due o tre volte per selezionare il tipo di modalità grill:

Premere il tasto	Funzione	Display
1 volta	Grill superiore	+ M1
2 volte	Grill inferiore	+ M1
3 volte	Grill superiore e inferiore	+ + M1

2. Premere il tasto per confermare la selezione.
3. In seguito ruotare la manopola in senso orario e impostare la durata desiderata.
4. Premere il tasto per avviare il ciclo di grill.

AVVISO!

- A metà del tempo impostato, rivoltare il cibo per ottimizzare la cottura (vedere “Interrompere un programma” a pagina 127).

1. Aprire lo sportello.
1. Rivoltare il cibo.
2. Premere di nuovo il tasto per proseguire il programma.

Modalità combinata microonde e grill

L'apparecchio consente di eseguire insieme la modalità microonde e quella grill.

Per ogni singolo programma il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

1. Premere il tasto una o più volte e selezionare il tipo di programma. Sono disponibili i seguenti tipi di programmi:

Premere il tasto	Funzione	Display
1 volta	Microonde e grill superiore	C-1 + + + M1
2 volte	Microonde e grill inferiore	C-2 + + + M1
3 volte	Microonde e grill superiore e inferiore	C-3 + + + + M1

2. Ruotare la manopola per impostare la durata desiderata.
3. Premere il tasto . Inizia il programma.

Modalità combinata microonde e aria calda

L'apparecchio consente di eseguire insieme la modalità microonde e quella aria calda.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

1. Premere una o più volte il tasto e selezionare il tipo di programma. Sono disponibili i seguenti tipi di programmi:

Premere il tasto	Funzione	Display
1 volta	Microonde e aria calda a 110° C	110C + + + M1
2 volte	Microonde e aria calda a 140° C	140C + + + M1
3 volte	Microonde e aria calda a 170° C	170C + + + M1
4 volte	Microonde e aria calda a 200° C	200C + + + M1

2. Ruotare la manopola ⏲ per impostare la durata desiderata.
3. Premere il tasto ⏲. Inizia il programma.

AVVISO!

Durante il ciclo di cottura è possibile visualizzare la temperatura impostata per il forno premendo il tasto .

Aria calda

In modalità aria calda, nel vano interno circola aria calda. Questa modalità è consigliata soprattutto per la preparazione di soufflé o cibi croccanti. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Per cuocere con l'aria calda, procedere nel modo seguente:

1. Premere una volta o più volte il tasto per selezionare la temperatura in base alla seguente tabella:

Premere il tasto	Indicazione sul display	Temperatura
1 volta	**110C**	110 °C
2 volte	**120C**	120 °C
3 volte	**130C**	130 °C
4 volte	**140C**	140 °C
5 volte	**150C**	150 °C
6 volte	**160C**	160 °C
7 volte	**170C**	170 °C
8 volte	**180C**	180 °C
9 volte	**190C**	190 °C
10 volte	**200C**	200 °C

2. Ruotare la manopola ⏀ per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Premere il tasto ⏀. Inizia il programma.

Preriscaldamento

1. Premere una volta o più volte il tasto per selezionare la temperatura.
2. Premere il tasto ⏀. Inizia il programma.

   Il tempo del timer visualizzato sul display è 30 minuti; il simbolo lampeggerà fino al raggiungimento della temperatura impostata.
3. Al raggiungimento della temperatura desiderata viene emesso un segnale acustico.
4. Inserire il cibo nel vano interno e chiudere lo sportello.
5. Ruotare la manopola ⏀ per impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Premere il tasto ⏀. Inizia il programma.

AVVISO!

Durante il ciclo di cottura è possibile visualizzare la temperatura impostata per il forno premendo il tasto .

Scongelamento

1. Mettere il cibo congelato in un contenitore idoneo, inserirlo nel vano cottura interno e chiudere lo sportello.
2. Ruotare la manopola ⏀ in senso antiorario finché viene visualizzato il programma A-12 per la funzione di scongelamento.
3. Premere il tasto per richiamare la funzione timer.
4. Ruotare la manopola ⏀ per impostare il tempo di scongelamento.
5. Premere il tasto ⏀. Inizia il programma.

AVVISO!

Una volta trascorso circa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello e ruotare il cibo sull'altro lato per garantire uno scongelamento uniforme.

Utilizzare più programmi

L'apparecchio può attivare diversi programmi in successione. È possibile attivare automaticamente fino a tre sequenze di programmi.

– Impostare di volta in volta i programmi di cottura come descritto e, dopo avere impostato l'ultimo programma, premere il tasto ⏀.

Esempio:

Si vorrebbe scongelare una pietanza con il programma di scongelamento, cuocerla a microonde e poi avviare il programma grill.

1. Impostare il programma di scongelamento come descritto in "Scongelamento" a pagina 133 senza premere il tasto ⏀ alla fine. Verrà visualizzato M1.
2. Impostare il programma a microonde come descritto in "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127 senza premere il tasto ⏀ alla fine.

Verrà visualizzato M2.

3. Impostare quindi il programma grill come descritto in “Modalità grill” a pagina 128. Verrà visualizzato M3.
4. Ora premere il tasto ⏀ per avviare i programmi.

AVVISO!

Con le modalità scongelamento (programma A-12), avvio rapido, preriscaldamento e aria calda, non è possibile preimpostare la sequenza dei programmi.

Cuocere automaticamente

Con la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione dell’alimento inserito e del peso.

La tabella riporta un riepilogo dei programmi automatici con la relativa indicazione sul display e le modalità di volta in volta attivate.

Indicazione sul display	Programma	Modalità di funzionamento			
		Microonde	Grill superiore	Grill inferiore	Aria calda
A-1	Bevande	■			
A-2	Zuppe	■			
A-3	Riscaldare	■			
A-4	Patate	■			
A-5	Verdura	■			
A-6	Pizza	■		■	■
A-7	Pollo	■		■	■
A-8	Pesce	■	■	■	
A-9	Salsiccia	■	■	■	
A-10	Carne di maiale	■		■	■

Indicazione sul display	Programma	Modalità di funzionamento			
		Micro-onde	Grill superiore	Grill inferiore	Aria calda
A-11	Carne di manzo	■		■	■

Impostare il programma automatico

1. Ruotare la manopola gradualmente in senso antiorario.

Verrà visualizzato il numero di un programma (es. "**A-1**" per il programma automatico 1) e il simbolo del relativo programma di cottura.

2. Selezionare un programma automatico da 1 a 11.

Lampeggerà il simbolo corrispondente.

3. Selezionare il peso desiderato o il numero di porzioni. Premere il tasto fino a visualizzare la porzione desiderata.

Sul display viene visualizzato il peso/la quantità. È possibile impostare le quantità come indicato nella tabella:

Programma	Intervalli di peso								
A-1 Bevande (ml)	200	250	300	350	400				
A-2 Zuppe (g)	300	500							
A-3 Riscaldare (g)	300	350	400	450	500	550	600	650	700
A-4 Patate (g)	200	300	400	500	600	700	800		

Programma	Intervalli di peso								
A-5 Verdura (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-6 Pizza (g)	150	200	250	300	350	400	450		
A-7 Pollo (g)	600	700	800	1000	1100	1200	1300	1400	
A-8 Pesce (g)	200	400	600	800	1000				
A-9 Salsiccia (g)	200	300	400	500					
A-10 Carne di maiale (g)	200	400	600	800	1000	1200			
A-11 Carne di manzo (g)	200	400	600	800	1000	1200			

4. Premere il tasto ⏀ per avviare il ciclo di cottura.

Se il cibo non è completamente cotto, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill si aumenta anche il grado di doratura dei cibi.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- Con i programmi che prevedono l'attivazione della funzione grill, non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni a causa di scottature su superfici molto calde.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto girevole, i cibi e i recipienti diventano caldissimi! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano cottura.

AVVISO!

- Il risultato della cottura dipende dalle dimensioni, dalla forma e dal tipo di alimento.
- Terminato il ciclo di cottura nelle modalità aria calda e grill e in alcuni programmi automatici, è possibile che il ventilatore rimanga acceso per un po' di tempo. In questo modo l'apparecchio si raffredda più velocemente. Quando l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, il ventilatore si spegne automaticamente.

Programma A-1: Bevande

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

1. Collocare la bevanda che si desidera scaldare sul piatto girevole nel vano cottura. Se si inseriscono più recipienti nel microonde, assicurarsi che non si tocchino.
2. Scegliere l'impostazione 200, 250, 300, 350 o 400 ml in base alla quantità di bevanda.
3. Avviare il programma per le bevande.

Se la bevanda o le bevande non risultassero abbastanza calde, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a “Cuocere con l’energia delle microonde” a pagina 127).

Programma A-2: Zuppe

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un

recipiente adatto al forno a microonde.

1. Posizionare la zuppa da scaldare al centro sul piatto girevole nel vano cottura. Se si inseriscono più recipienti nel microonde, assicurarsi che non si tocchino.
2. Scegliere l'impostazione 300g o 500g in base alla quantità di zuppa.
3. Avviare il programma per le zuppe.

Se la zuppa non risultasse abbastanza calda, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127).

Programma A-3: Riscaldare

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

1. Posizionare il piatto contenente la pietanza al centro del piatto girevole.
2. Scegliere l'impostazione 300g o 700g in base alla quantità di cibo.
3. Avviare il programma per riscaldare.

Se dopo la cottura il cibo non risultasse abbastanza caldo, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127).

Programma A-4: Patate

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde. Per il ciclo di cottura si consiglia di utilizzare patate con la buccia. Bucherellare la buccia un paio di volte.

1. Mettere le patate con la buccia nel recipiente. Utilizzare se possibile patate della stessa grandezza ed evitare che si tocchino tra loro.
2. Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
3. Scegliere l'impostazione 200g o 800g in base alla quantità di patate.
4. Avviare il programma per le patate.

Se dopo la cottura le patate non risultassero abbastanza cotte, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127).

Programma A-5: Verdura

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

1. Mettere la verdura nel recipiente con un po' d'acqua.
2. Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
3. Scegliere l'impostazione 200g o 800g in base alla quantità di verdura.
4. Avviare il programma per la verdura.

Se dopo la cottura la verdura non risultasse abbastanza cotta, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127).

Programma A-6: Pizza

Questo programma funziona con le microonde e il grill.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non utilizzare coperchi, perché questo programma funziona in modalità grill.

1. Collocare la pizza sul piatto girevole fornito in dotazione.
2. Premere il tasto ⏀ e ruotare la manopola ⏀ per impostare un programma adatto per la pizza:
   - P-01 per pizza surgelata (-18 °C)
   - P-02 per pizza presa dal frigorifero (+5 °C)
   - P-03 per pizza appena fatta (+20 °C)
3. Scegliere un'impostazione da 150g a 450g in base al peso della pizza.
4. Avviare il programma per la pizza.

Se dopo lo scongelamento e il riscaldamento la pizza non risultasse abbastanza calda, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a "Cuocere con l'energia delle microonde" a pagina 127).

Programma A-7: Pollo

Questo programma funziona in modalità microonde, aria calda e grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non utilizzare coperchi poiché questo programma funziona in modalità grill e aria calda.

1. Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire il pollo a piacere. Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.
2. Scegliere un'impostazione da 600g a 1400g in base al peso del pollo.
3. Avviare il programma per il pollo.
4. Per cuocere la carne in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa i 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la carne e premere il tasto ⏀ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pollo non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + doppio grill (come descritto a "Modalità combinata microonde e grill" a pagina 130).

Programma A-8: Pesce

Questo programma funziona con le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non utilizzare coperchi, perché questo programma funziona in modalità grill.

1. Mettere il pesce su un piatto adatto al grill. Condire il pesce a piacere. Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.
2. Scegliere un'impostazione da 200g a 1000g in base al peso del pesce.
3. Avviare il programma per il pesce.
4. Per cuocere il pesce in modo uniforme è necessario girarlo. A tale scopo, dopo circa i 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare il pesce e premere il tasto ⏀ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pesce non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + doppio grill (come descritto a “Modalità combinata microonde e grill” a pagina 130).

Programma A-9: Salsiccia

Questo programma funziona con le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non utilizzare coperchi, perché questo programma funziona in modalità grill.

1. Mettere la salsiccia su un piatto resistente al calore. Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.
2. Scegliere un’impostazione da 200g a 500g in base al peso della salsiccia.
3. Avviare il programma per la salsiccia.
4. Per cuocere la salsiccia in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa i 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la salsiccia e premere il tasto ⏀ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma la salsiccia non risultasse sufficientemente cotta o dorata, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + doppio grill (come descritto a “Modalità combinata microonde e grill” a pagina 130).

Programma A-10: Carne di maiale

Questo programma funziona in modalità microonde, aria calda e grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

– Non utilizzare coperchi poiché questo programma funziona in modalità grill e aria calda.

1. Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire la carne a piacere.

Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.

2. Scegliere un'impostazione da 200g a 1200g in base al peso della carne.
3. Avviare il programma per la carne di maiale.
4. Per cuocere la carne in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa i 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la carne e premere il tasto ⏀ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma la carne di maiale non risultasse sufficientemente cotta o dorata, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + doppio grill (come descritto a "Modalità combinata microonde e grill" a pagina 130).

Programma A-11: Carne di manzo

Questo programma funziona in modalità microonde, aria calda e grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio.

- Non utilizzare coperchi poiché questo programma funziona in modalità grill e aria calda.

1. Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire la carne a piacere. Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.
2. Scegliere un'impostazione da 200g a 1200g in base al peso della carne.
3. Avviare il programma per la carne di manzo.
4. Per cuocere la carne in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa i 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la carne e premere il tasto ⏀ per continuare il programma.

AVVISO!

- Se si preferisce la carne di manzo ben cotta, scegliere un livello di peso superiore a quello reale della carne.
- Qualora al termine del programma la carne di manzo non risultasse sufficientemente cotta o dorata, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + doppio grill (come descritto a "Modalità combinata microonde e grill" a pagina 130).

Ricette

Muffin

Ingredienti

	Numero di muffin			
	da 10 a 20	**da 20 a 30**	**da 30 a 40**	**da 40 a 50**
Margarina con un contenuto di grassi dell'80% o burro salato	170 g	225 g	340 g	450 g
Zucchero semolato (grana max. 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Uova (da 55 g a 60 g con guscio)	3	4	6	8
Farina di frumento senza agenti lievitanti	225 g	310 g	450 g	625 g
Lievito in polvere	7 g	10 g	15 g	20 g
Sale	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Preparazione

1. Versare il composto dei muffin nei consueti pirottini da forno di carta (diametro ca. 45 mm, altezza ca. 28).
2. Preriscaldare il microonde a 170° C, vedere "Preriscaldamento" a pagina 132.

Se a causa del numero di muffin si rendessero necessari più cicli di cottura, il preriscaldamento deve comunque essere effettuato una sola volta.

3. Distribuire i muffin uniformemente sul piatto girevole.
4. Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170° C, durata: 12 minuti, vedere anche "Aria calda" a pagina 131.

Cuocere pagnotte congelate

Per cuocere le pagnotte, scegliere la funzione aria calda.

1. Appoggiare 3 o 4 pagnotte direttamente sul piatto girevole. Non è necessario preriscaldare.
2. Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170° C, durata: 12 minuti, vedere anche "Aria calda" a pagina 131.

Per cuocere altre pagnotte subito dopo, diminuire il tempo di ca. 1-2 minuti, in quanto l'apparecchio è già caldo.

Pan di Spagna senza grassi

Ingredienti

- 100 g di farina bianca di frumento senza agenti lievitanti
- 100 g di farina di mais
- 3 g di lievito in polvere
- 150 g di zucchero semolato (grana max. 0,3mm)
- 3 uova (55 – 60 g con guscio)
- 30 ml di acqua tiepida (ca. 45°C)

Preparazione

Mescolare energicamente gli albumi con l'acqua tiepida, fino a formare una massa compatta. Aggiungere lo zucchero e i tuorli e sbattere il tutto per altri 2,5 minuti. Mescolare la farina di frumento, la farina di mais e il lievito, quindi incorporarli al composto di uova e zucchero mescolando delicatamente.

Mettere un foglio di carta impermeabile sul fondo di uno stampo per dolci non unto (diametro ca. 26 cm, altezza ca. 6,5 cm). Versarvi la pasta e distribuirla uniformemente. Per questo tipo di dolci è importante che la pasta abbia un'altezza uniforme.

Preriscaldare il microonde a 155° C, modalità aria calda. Per prima cosa appoggiare sul piatto girevole la griglia con i piedini rivolti verso l'alto. Inserire quindi lo stampo con il dolce. Posizionare se possibile il dolce al centro del forno e avviare la cottura con aria calda. Tempo di cottura: da 30 a 35 minuti.

Pan di Spagna

Ingredienti

- 170 g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 170 g di zucchero bianco semolato
- 10 g di lievito in polvere
- 100 g d'acqua
- 50 g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% ca.
- 2 – 3 uova (125 g di uova sbattute)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200 mm.

Preparazione

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Unire poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua. Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi il composto. Mescolare il tutto per 10 minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma aria calda. Cuocere per 26 minuti a 170°C.

Torta

Ingredienti

- 250 g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 250 g di zucchero bianco semolato
- 15 g di lievito in polvere
- 150 g d'acqua
- 75 g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% ca.
- 3 – 4 uova (185 g di uova sbattute)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200 mm.

Preparazione

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Unire poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua. Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi il composto. Mescolare il tutto per altri 10

minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma combinato microonde + grill superiore. Cuocere per 26 minuti a 170°C.

Pulizia e cura

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo. Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di cibo.

- Spegnere il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Tenere pulito l'interno del forno a microonde. Asciugare con un panno umido gli spruzzi o i liquidi rovesciati che sono rimasti attaccati alle pareti del vano cottura. In caso di sporco resistente è possibile utilizzare un detergente delicato. Non usare spray o altri detergenti corrosivi che potrebbero intaccare, graffiare o irruvidire la superficie dello sportello.
- Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti all'interno del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- Pulire con cautela le parti dello sportello, della finestrella e in particolare della guarnizione e della chiusura utilizzando un sapone delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- Non bagnare i comandi. Pulirli con un panno morbido e umido. Quando si puliscono i comandi, lasciare aperto lo sportello del forno a microonde per evitare che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.
- Se si accumulasse del vapore all'interno o sulle superfici esterne, asciugarlo con un panno morbido.
- Quando il forno a microonde viene messo in funzione in presenza di un'umidità elevata, può formarsi del vapore; tale circostanza è del tutto normale.
- Di tanto in tanto è necessario estrarre e pulire il piatto girevole in metallo. Lavare il piatto con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
- In seguito asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
- Pulire la base del forno a microonde con un detergente delicato.
- Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo

interno un recipiente basso e resistente alle microonde contenente una tazza d'acqua, il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente l'interno e asciugare con un panno morbido.

– Per sostituire la lampadina nel forno a microonde, rivolgersi a un laboratorio specializzato oppure al servizio di assistenza Medion.

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Una volta terminato il ciclo di cottura, vengono visualizzati alternativamente **END** e **HOT** e viene emesso un segnale acustico.

– Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.

Verrà visualizzata l'ora e, una volta spento il ventilatore, l'apparecchio si troverà ancora in standby.

– Se si ha intenzione di spegnere completamente l'apparecchio o di non utilizzarlo per un periodo prolungato, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato oppure è in corso un'interruzione di corrente.	Sostituire il fusibile oppure ripristinare la corrente (a tale scopo contattare il nostro servizio di assistenza).
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non riscalda.	Lo sportello non è chiuso.	Chiudere lo sportello.

Smaltimento

Smaltire l'imballaggio

Smaltire l'imballaggio separando i diversi materiali. Gettare cartone e cartoncino nella carta, le pellicole nella plastica.

Smaltire l'apparecchio usato

(applicabile nell'Unione Europea e negli altri stati europei con sistemi per la raccolta differenziata dei materiali riciclabili)

Gli apparecchi usati non vanno gettati tra i rifiuti domestici!

Se il forno a microonde non è più utilizzabile, l'utente è **tenuto per legge a conferire gli apparecchi usati separatamente dai rifiuti domestici**, ad es. presso un punto di raccolta del proprio comune o quartiere. In tal modo si garantisce lo smaltimento corretto degli apparecchi usati evitando effetti negativi sull'ambiente. A tale scopo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo sopraindicato.

Dati tecnici

Tensione nominale	230V ~ 50Hz

Potenze nominali

Microonde:	1400 W
Grill:	1650W
Aria calda:	2050 W

Potenza nominale di uscita (microonde):	900 W
Frequenza microonde:	2450 MHz

Dimensioni (H x L x P) in cm

Apparecchio:	29 x 49 x 51 (
Vano interno:	22 x 34,4 x 34,0
Volume del vano cottura:	25 litri
Peso netto:	16 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

Informazioni sulla conformità

CE MEDION AG dichiara che il prodotto MD 16500 è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva EMC 2004/108/CE
- Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

Le dichiarazioni di conformità complete sono disponibili all'indirizzo www.medion.com/conformity.

Note legali

Copyright © 2015

Tutti i diritti riservati.

Il presente manuale di istruzioni è protetto da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

Il manuale può essere ordinato alla hotline dell'assistenza e scaricato dal portale www.medion.com/ch/de/service/start/.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato sopra e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

CH

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO GARANZIA

Edelstahl-Mikrowelle 4 in 1

Micro-ondes inox 4 en 1 · Forno a microonde 4 in 1, acciaio inox

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome _____

Adresse / address / indirizzo _____

_____

☎ _____ E-Mail _____

Datum des Kaufs / date d'achat / data di acquisto*_____

*Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte / si consiglia de conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione di acquisto _____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamento:

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Medion Service
Siloring 9
5606 Dintikon
Schweiz / Suisse / Svizzera

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS VENTE • ASSISTENZA POST-VENDITA

☎ (CH) **0848 - 24 24 26** **www.medion.ch**

0,08 CHF/Min. (Numero verde)

MODELL/TYPE/MODELLO: MD 16500
Artikel-Nr./N° d´art. /Cod. art./: 92569 08/2015

MSN 5004 9577

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	0,08 CHF/Min. (Numero verde)
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Medion Service
Siloring 9
5606 Dintikon
SCHWEIZ

www.medion.ch

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

CH **0848 - 24 24 26** **www.medion.ch**

0,08 CHF/Min. (Numero verde)

Modell/Modèle/Modello: **MD 16500** 08/2015
Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **92569**

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA